



つくばのおさけで テロワールを愉しむ

第2回

2026

MAKER'S DINNER
メーカーズディナー

つくばワイナリー 編



『つくばのおさけでテロワールを愉しむ 2026』第2回目の今回は、つくばで最初のワイナリーとなった「つくばワイナリー」編です。ワイナリーとブドウ畑を見学した後、生産者をお招きして、ホテルでのメーカーズディナーを開催します。

開催日 **10月24日** 土 時間 15:30~20:00
[受付15:15~] 定員 30名様 詳細ページはこちら

料金 お一人様 **16,500円** [フランス料理5品とワイン5種のペアリング]

※ノンアルコールプラン:お一人様 14,500円 ※料金はすべて消費税・サービス料込み
※One Harmony割引対象外。ポイントは積算いたします。

会場 [醸造所見学] つくばワイナリー:つくば市北条字古城1162-8
[メーカーズディナー] ホテル日航つくば:つくば市吾妻1-1364-1
本館2階 レストラン セリーナ

お申し込み Peatix (事前オンライン決済) <https://tsukutabi-osake2602.peatix.com>

協力 つくばワイナリー <https://tsukuba-winery.kadoya-company.com/>
つくばのおさけ推進協議会



ご予約はこちら
(Peatix)

ゲストプロフィール

つくばワイナリー 栽培・醸造責任者

大浦 颯人

8種類のブドウを栽培するつくばワイナリーで、栽培・醸造責任者としてブドウの栽培からワインの醸造まで一貫して携わっています。自社畑で育てたブドウの個性を大切に、地元の食材とともに楽しめる、飲み疲れしないワインづくりを追求。日本ワインコンクールでも3年連続で入賞するなどつくばならではのワインを目指して日々取り組んでいます。



ホテル日航つくば シニアソムリエ

岩佐 裕治

ホテル日航つくばの料飲部宴会サービス課でソムリエとして勤務。

【保有資格】

- 一般社団法人日本ソムリエ協会認定 シニアソムリエ
- いばらき地酒ソムリエS級
- J.W.E.C日本ワインマスター



Timetable



15:15	受付
15:30	ホテル日航つくば 発 ↓ ホテル専用車両で 無料送迎
16:00	つくばワイナリー 着 ↓ ワイナリーと ブドウ畑を見学
17:00	つくばワイナリー 発 ↓
17:30	ホテル日航つくば 着
18:00	メーカーズディナー ↓ 生産者によるワインの 解説やソムリエによる ペアリングの解説、 座談会形式のトーク ショーなど
20:00	終了



※掲載画像はイメージです

第3回 「つくばのおさけでテロワールを愉しむ ワイン交流会編」は、2027年1月30日(土)に開催予定です!

ご来店は公共交通機関で! つくばエクスプレス「つくば駅」A3出口より徒歩2分、関鉄バス「つくばセンター」より徒歩2分

ホテル日航つくば つくたびデスク TEL.029-869-7566 [9:30~18:00]

〒305-0031 茨城県つくば市吾妻1-1364-1 www.nikko-tsukuba.com/tsukutabi

ホテル日航つくば

秋葉原駅よりつくばエクスプレス快速で45分
つくば駅A3出口より徒歩2分



Instagram



LINE



X