

2026年8月25日

ホテル日航つくば

～あなたとつくるたび「つくたび」～

つくば市初のワイナリーの見学と、料理とのペアリングを楽しむ

『つくばのおさけでテロワールを愉しむ 2026 つくばワイナリー編』を開催

開催日：2026年10月24日(土)

ホテル日航つくば(所在地:茨城県つくば市、総支配人:古澤聡)は、地域の人や文化との出会いを通じて新たな旅の価値を創造する「つくたび」のシリーズ企画として、つくばの風土が育むお酒と生産者の魅力に触れる『つくばのおさけでテロワールを愉しむ 2026 メーカーズディナー つくばワイナリー編』を2026年10月24日(土)に開催します。



つくばワイナリー(左)、同ワイナリーで醸造するワイン(右)

つくば市には、古くから続く酒蔵に加え、個性豊かなワイナリーやブルワリーが点在しています。本企画では、それぞれの生産者を招き、醸造所見学とメーカーズディナーを組み合わせた体験型イベントをシリーズで開催します。作り手の想いや土地の風土を感じながら、料理とのペアリングを楽しむことで、つくばならではの“テロワール”を味わっていただきます。

シリーズ第2回となる今回は、つくば市初のワイナリー「つくばワイナリー」に焦点を当てます。つくばワイナリーは2012年にワイン用ブドウの栽培を開始し、2019年に醸造所を開設。「富士の夢」や「北天の雫」といった国産品種をはじめ、現在ではシャルドネやマルスランなどのヨーロッパ品種も栽培しています。近年では「Japan Wine Competition(日本ワインコンクール)2025」で銀賞を受賞するなど、つくばを代表するワイナリーとして注目を集めています。

当日はホテル専用車両でつくばワイナリーを訪れ、ワイナリーやブドウ畑を見学しながら、ワイナリーの成り立ちやブドウ栽培、ワイン醸造へのこだわりについて、生産者から直接お話を伺います。

見学後はホテルへ戻り、シェフによる料理 5 品とつくばワイナリーのワイン 5 種を堪能するペアリングディナーを提供します。ディナーでは、生産者によるそれぞれのワインの解説とともに、ホテルソムリエが料理とのペアリングのポイントをご紹介。さらに、生産者とソムリエによる座談会形式のトークショーを通して、ブドウ栽培やワイン造り、つくばという土地だからこそ生まれる味わいについて、普段はなかなか聞くことのできない話を紹介します。ブドウが育つ場所を訪れ、造り手から直接話を聞き、その土地で生まれたワインを料理とともに味わうことで、つくばのワインの魅力をより深く知っていただく機会を提供します。

『つくばのおさけでテロワールを楽しむ 2026 メーカーズディナー つくばワイナリー編』開催概要

【開催日】2026 年 10 月 24 日(土)

【時間】15:30～20:00(受付 15:15～)

【会場】

ワイナリー見学:つくばワイナリー 茨城県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 本館 2 階レストラン セリーナ

【内容】

- ・つくばワイナリー、ブドウ畑見学(ホテルから無料送迎)
- ・料理 5 品とつくばワイナリーのワイン 5 種のペアリング
- ・生産者によるワイン解説
- ・ホテルソムリエによるペアリング解説
- ・生産者とソムリエによる座談会形式のトークショー
- ・つくばワイナリー「木成りレーズン」の提供

【料金】

お一人様 16,500 円(消費税・サービス料込)

※ノンアルコールプラン 14,500 円(消費税・サービス料込)

【定員】

30 名様

【協力】

つくばワイナリー

つくばのおさけ推進協議会

【ご予約】

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

【お問い合わせ】

ホテル日航つくば「つくたびデスク」

TEL:029-869-7566(9:30～18:00)



◆大浦颯人 氏(つくばワイナリー 栽培・醸造責任者)

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。



◆岩佐裕治(ホテル日航つくば シニアソムリエ)

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

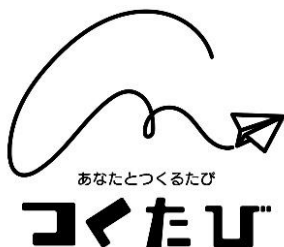
■つくばワイナリーについて

2013年にワイン用ブドウの栽培を開始し、2019年に醸造所を開設した、つくば市初のワイナリーです。「富士の夢」「北天の雫」といった国産品種をはじめ、シャルドネやマルスランなどのヨーロッパ品種も栽培。ブドウ栽培から醸造までをつくばの地で行い、この土地の風土を活かしたワイン造りに取り組んでいます。2025年には日本ワインコンクールで銀賞を受賞しました。

公式ホームページ

<https://tsukuba-winery.kadoya-company.com/>

■「つくたび」について



2022年10月より始動した「つくたび」は、世の中の価値観や生き方に流されずに自分らしい生活、仕事、余暇を自らの手でつくるライフスタイルとされる「クラフトライフ」の提供をビジョンに掲げた『ホテル日航つくば』が企画する新しい事業です。参加するゲストの皆様、出会う地域の方々、企画・運営を通してゲストをおもてなしするホテルスタッフと一緒に、旅の中で体験し、学び、地域と関わることで価値を創造し、自分らしいライフスタイルを感じていただくことを目指しています。

「つくたび」公式サイト：<https://www.nikko-tsukuba.com/tsukutabi/>

■「ホテル日航つくば」について

筑波山を望む、四季の自然もお楽しみいただける国際都市「つくば」の中心に位置する洗練された次世代型ホテル。ビジネスはもちろん、レジャーや観光の拠点にもなるホテルです。国際都市にふさわしく多様な会議施設をはじめ、婚礼施設や和・洋・中のレストラン施設も充実。贅沢なひとときと忘れられないステイをお約束します。また、当ホテルは、SDGsの活動に賛同し「育てよう SDGsの木」という取り組みを推進しています。小さく芽吹いた双葉が、お客様、地域、社員からの栄養を受けながらたくさんの取り組みの枝葉を備えた大樹となるよう、私どもは多くの方に支えられた大きな“SDGsの木”を未来のために育てていきます。

所在地：〒305-0031 茨城県つくば市吾妻 1-1364-1 TEL:029-852-1112(代)

ホテル公式サイト：<https://www.nikko-tsukuba.com/>

育てよう SDGsの木：<https://www.nikko-tsukuba.com/sdgs/>

報道関係者の方からのお問い合わせ先	
ホテル日航つくば	広報担当 林、滝川
〒305-0031 茨城県つくば市吾妻 1-1364-1 TEL：029-869-7566(つくたびデスク)	
一般の方からのお問い合わせ先	
ホテル日航つくば TEL：029-852-1112(代表)	