

◆◆◆ NEWS RELEASE ◆◆◆

栽培から収穫まで、ワイン製造をホテルスタッフと体験！

第一期「メリケンワインオーナーズ俱楽部」会員募集を開始

◆概要◆

神戸メリケンパークオリエンタルホテルでは、神戸市西区の神戸ワイナリー（農業公園）でブドウの栽培から収穫まで、全6回のワイン製造工程をホテルスタッフと体験していただく募集型会員制イベントを2012年3月から初めて開催するにあたり、2011年12月1日より会員の募集を開始いたしました。

◆企画意図◆

ワインづくりの原点であるブドウ栽培やワインができる工程を実際に学び、知識を深め、ホテルオリジナルのワインを作る事を目的とし、2011年6月より財団法人 神戸みのりの公社「神戸ワイナリー」のご協力のもと、ホテルスタッフ自身がブドウの栽培から収穫まで体験をしてまいりました。

その体験をもとに、ご自身で育てたブドウの実で“自分だけのワインをつくる”という楽しみを知っていただきたいと、2012年より第一回「メリケンワインオーナーズ俱楽部」を発足する事となりました。

参加者の方々には、愉しみ方を熟知したホテルスタッフと一緒にワインができるまでの9ヶ月間の工程を体験していただき、ワインの知識を深めていただく機会にしていただけたらと思っています。

◆内容◆

ホテルより神戸ワイナリーまで貸切送迎バスにてご案内。

各回、約1時間のセミナーの後、2~3時間の作業に参加していただきます。

- 第1回 2012年3月21日（水） キックオフセミナー
樹名板設置／剪定作業／接木作業
- 第2回 2012年4月25日（水） (芽吹き)芽かき作業
- 第3回 2012年5月23日（水） 開花／誘引作業／副梢整理作業
- 第4回 2012年7月25日（水） 誘引作業／副梢整理作業／笠かけ作業
- 第5回 2012年9月19日（水） 収穫作業／仕込み作業
- 第6回 2012年11月14日（水） 収穫作業／リース作業

※全6回活動に参加された方々には「受講修了書」をお渡しいたします。

※ご自身で作られた赤ワインをボトル1本お持ち帰りいただけます。

※11月には、収穫祭記念パーティを実施予定。（別途お一人様5,000円要）



神戸ワイナリー（農業公園）について

神戸市西区の自然豊かな小高い丘にあり、日当たりと水はけがとても良好なブドウ畠を所有。

仕込みから熟成、瓶詰まで、ほぼすべての工程を施設内で実施。

1樹あたりのブドウの収穫量を制限したり、ワインの品質が損なわれないように発酵・熟成・瓶詰を全て低温管理で実施するなど、こだわりの製法でじっくり時間をかけた工程で、ワイン作りを行っています。

【募集期間】 2011年12月1日（木）～2月29日（水）

【募集会員数】 30名様まで

【有効期間】 2012年3月1日（木）～11月30日（金）

【年会費】 1名様 20,000円（計6回、税金・サービス料込み）

【問い合わせ】 レストラン予約 078-325-8110（10:00～21:00）

《このリリースに関するお問い合わせは》

神戸メリケンパークオリエンタルホテル

広報担当 内匠 陽子・大岩 祥子

電話 078-325-8102（広報直通） FAX 078-393-1021

住所 神戸市中央区波止場町5番6号