

日本ワイナリー協会主催 ワークショップ<オレンジワイン>のご案内

開催日：2025年3月14日（金）13時30分～18時

場所：防災士研修センター <九段下研修ルーム>

東京都千代田区九段南1-5-5 九段サウスサイドスクエア9階

東京メトロ東西線、半蔵門線、都営地下鉄新宿線 九段下駅 6番出口 徒歩2分

参加費：協会会員 6,000 円/名、非会員 8,000 円

申込：こちらの申し込みフォームからお願い致します。→**申込〓切日：3月3日（月）**



※受領確認のメールは送付されません

※セミナーの受講証を登録頂いたメールアドレスに送付します（1週間前予定）

<https://forms.office.com/r/5KnkELTc3w>

登壇予定者（敬称略）：

- ① 鈴木俊哉 朝日町ワイン 栽培醸造係長
- ② 柴田豊一郎 ココファーム&ワイナリー 醸造責任者
- ③ 鷹野ひろ子 セブンシダーズワイナリー 栽培・醸造責任者
- ④ 掛川史人 カーヴ・ドッチ 取締役 醸造責任者
- ⑤ 山本麻衣花 マングリンオリエンタル東京ソムリエ
- ⑥ Jen Parr ニュージーランド “Valli” Wine Maker（オンライン出演）

内容：

- ・ 各社の代表的なオレンジワインとその製法について（試飲5種）
- ・ ソムリエの視点から見たオレンジワインの可能性について
- ・ オレンジワインの多様なスタイルの試飲（10種程度）
- ・ ディスカッション
- ・ オレンジワインの規定について進んでいる事の報告

ご質問等連絡先： 日本ワイナリー協会ワークショップ担当 workshop@yoshu.or.jp