

報道資料

令和7年(2025年)1月27日

報道機関各位

農林水産部農務課長

令和6年度第3回函館市ワインアカデミー「魔法の香り！ワインの世界をもっと身近に」の開催に係る取材および報道について(依頼)

このことについて、下記のとおり実施いたしますので、取材および報道方よろしく願いいたします。

記

令和6年度第3回函館市ワインアカデミー「魔法の香り！ワインの世界をもっと身近に」

日時：令和7年2月2日(日) 15:30～17:30

場所：ド・モンティエユ&北海道ワイナリー

概要：専門家によるワインの楽しみ方初級講座，テイasting初級講座
ワイナリー併設レストランであるビストロベルヴェ特製のおつまみと
ワインのペアリング体験 等 (別紙のとおり)

[市担当課]

農林水産部 農務課

電話：0138-21-3341

ワインビギナーさん
にぴったりの
入門講座です♡

第3回函館市ワインアカデミー

魔法の香り！ ワインの世界をもっと身近に

ここからワインを
はじめましょう！



難しいことは置いて
ワインを楽しむだけ。

2025.2.2 [SUN] 15:30~17:30

@ ド・モンティエユ&北海道ワイナリー

限定30名

ワインによる地域振興指針を作成して4年目。市内でも少しずつワイン用ブドウを栽培する人が増え、函館産ワインの登場ももう間もなくとなりました。これから『ワインの街はこだて』を目指すには、市民の皆さまにとってワインが身近なものであることが重要ですが、「ワインは難しそう」「飲み方や味の違いがわからない」と感じる方も多いと思います。今回はそんな方のための企画です。専門家が敷居をぐっと下げてワインの自由な楽しみ方を教えます！難しいことは抜きにして、気軽にワインを楽しみましょう。



目からうろこ！専門家による

ワインの楽しみ方初級講座

鹿取みゆきさんによるワインビギナーさん向け初級講座！日本ワインのいろはがわかる講座のほか、香りのカードを用いた体験を通してワインに重要な「におい」から感じる「味わい」を、楽しく学びましょう。



鹿取さんセレクトのワイン

テイスティング初級講座

ワインによって異なる香りや味わいの違いを楽しみましょう。ワイナリーのレストラン「Bistro Bellevue (ビストロベルヴェユ)」の特製おつまみとのペアリング体験もお楽しみに！

※運転予定者や未成年者の飲酒は固くお断りいたします。

特別講師



(一社) 日本ワインブドウ栽培協会代表理事
フード&ワインジャーナリスト

鹿取みゆき さん

著者：『においと味わいの不思議』
『ワインの香りー日本のワインアロマ
ホイール&アロマカードで分かる！』 など

受付期間 令和7年1月6日(月)~16日(木)まで

参加費用 2,000円 (当日現金払いのみ)

開催場所 ド・モンティエユ&北海道ワイナリー
(函館市桔梗町604-3)

※JR桔梗駅から桔梗ハイヤーさんのタクシーをご利用できます。
【往路】14:45頃桔梗駅発 【復路】17:50頃会場発 (別途料金)

申込方法



参加のお申込みは

☞Googleフォームまたは
お電話(0138-21-3343)から
受付いたします。

※定員(30名)を超える場合は抽選となります。