

《道産ワインを活用した誘客促進に向けた発信事業後志地域》 レベル別視察・研修会申込みのご案内

この度、北海道観光機構発注の「令和7年度道央地域分科会道産ワインを活用した誘客促進に向けた発信事業」内で、後志地域のワイナリー等を巡る**参加費無料**のレベル別視察・研修会を3本ご用意いたしました。後志を含む道央のワインのプロモーションを実施するためのツアーになっており、道内の宿泊事業者様や飲食店関係者様に参加いただきたく存じます。下記の内容をご確認のうえ、ぜひお早めにお申し込みください。皆さまのご参加を心よりお待ちしております。

1.視察・研修会について

1回目 / 2025年10月29日(水)

【初級編】北海道産ワインの魅力入門 ～初心者のためのマリアージュ～

これから北海道のワインを知りたい、学習したいと考えている方々向けに、道産ワインと地元食材や料理の基本的な組み合わせ方をわかりやすく紹介します。北海道のワインの特徴や歴史、基本的なテイスティング方法を学ぶなど、ペアリングを実際に体験することで、日常の仕事で役に立つマリアージュのポイントを習得できます。

時間	交通	予定
8:30	貸切バス (三和交通)	札幌駅北口 団体バス駐車場 集合・出発
9:30		北海道ワイン【小樽市】
11:30		NIKI Hills Winery【仁木町】
12:15		試飲・試食+研修会(NIKI Hills Winery)【仁木町】
14:15		日本で唯一ワイン神社と呼ばれる「仁木神社」のツアー【仁木町】 ※レベル別体験
16:15		札幌駅北口 団体バス駐車場 到着・解散

※当日の状況により一部変更になる可能性がございます
※報道関係者が取材で入る場合がございます

■ 研修会講師



松岡 修司 氏 (ワインコーディネーター)

広告代理店での勤務を経て、1993年にはサッポロファクトリー「札幌葡萄酒館」の館長を務め、日本最大級のワイン情報発信基地の創設に貢献。2008年に札幌でビストロ・ワインバー「祥瑞(しょうずい)札幌」を開業し、道産ワインと道産食材の絶妙なマリアージュを追求。2025年1月からはフリーソムリエとして、北海道のワインの魅力を日々伝えている。また、2013年から6年間、大通公園ライラックまつりの「ライラック・ワインガーデン」にて道産ワインコーナーのワインコーディネイトを担当し、多くの来場者に道産ワインの魅力を発信してきた。

【資格】ソムリエ、日本酒咧酒師、焼酎咧酒師

《道産ワインを活用した誘客促進に向けた発信事業後志地域》 レベル別視察・研修会申込みのご案内

この度、北海道観光機構発注の「令和7年度道央地域分科会道産ワインを活用した誘客促進に向けた発信事業」内で、後志地域のワイナリー等を巡る**参加費無料**のレベル別視察・研修会を3本ご用意いたしました。後志を含む道央のワインのプロモーションを実施するためのツアーになっており、道内の宿泊事業者様や飲食店関係者様に参加いただきたく存じます。下記の内容をご確認のうえ、ぜひお早めにお申し込みください。皆さまのご参加を心よりお待ちしております。

1.視察・研修会について

2回目 / 2025年10月30日(木)

【上級編】上級者のためのワイン探求～産地と醸造の深層理解～

元からのワインでの豊富な醸造経験を持つ講師・高橋克幸氏が、実践的かつ専門的な視点から解説します。ぶどう栽培環境や土壌、気候がもたらす独自の風味を科学的に理解等、道産ワインの深い魅力を体感できます。上級編ではワインを様々な角度から見つめ直し、消費者にとって美味しいワインとは何かを考えていく回です。

予定時間	交通	予定
8:30	貸切バス (三和交通)	札幌駅北口 団体バス駐車場 集合・出発
9:30		北海道ワイン【小樽市】
11:30		NIKI Hills Winery【仁木町】
12:15		試飲・試食+研修会(NIKI Hills Winery)【仁木町】
14:15		Yoichi LOOP【余市町】 ※レベル別体験
16:15		札幌駅北口 団体バス駐車場 到着・解散

※当日の状況により一部変更になる可能性がございます
※報道関係者が取材で入る場合がございます

■ 研修会講師



高橋 克幸 氏(F PLANNING LAB合同会社 代表)

1988年に岩見沢東高校を卒業後、北海道大学大学院農学研究科にて酵素と遺伝子解析の研究に従事。発酵技術の知見を深めた後、正田醤油株式会社(群馬県)発酵研究所に勤務。2000年より富良野市ぶどう果樹研究所にて、ぶどうの栽培からワイン醸造・販売まで、製造の最前線で幅広く活躍。2005年には日本初の世界基準によるアイスワイン製造に成功し、日本ワインコンクールの審査員も歴任するなど、国内ワイン業界で高い評価を得る。現在は、～土づくりからペアリングまで～ ワイン総合コンサルタントとして活動、24年間で得た知識、経験、人脈を活かしながら生産者支援を行う。
【資格】シニアソムリエ、エノログ、ドイツワインケナー、北海道フードマイスター、土づくりマスター、JGAP指導員

《道産ワインを活用した誘客促進に向けた発信事業後志地域》 レベル別視察・研修会申込みのご案内

この度、北海道観光機構発注の「令和7年度道央地域分科会道産ワインを活用した誘客促進に向けた発信事業」内で、後志地域のワイナリー等を巡る**参加費無料**のレベル別視察・研修会を3本ご用意いたしました。後志を含む道央のワインのプロモーションを実施するためのツアーになっており、道内の宿泊事業者様や飲食店関係者様に参加いただきたく存じます。下記の内容をご確認のうえ、ぜひお早めにお申し込みください。皆さまのご参加を心よりお待ちしております。

1.視察・研修会について

3回目 / 2025年10月31日(金)

【中級編】産地の特性と各ワイナリーの個性を知る

ワインは農作物であり、ワインを取り巻く環境をテロワールと表現されます。土壌・気候だけではなく「人」もまたテロワールの一つです。生産者の生の声を聴きビジネスに生かすための視察研修です。

時間	交通	予定
8:30	貸切バス (三和交通)	札幌駅北口 団体バス駐車場 集合・出発
9:30		北海道ワイン【小樽市】
11:45		試飲・試食+研修会(NIKI Hills Winery)【仁木町】
14:15		OcciGabi Winery【余市町】 ※レベル別体験
16:15		札幌駅北口 団体バス駐車場 到着・解散

※当日の状況により一部変更になる可能性がございます
※報道関係者が取材で入る場合がございます

■ 研修会講師



池田 卓矢 氏 (ワインバーラー店主)

J.S.A.認定ソムリエであり、札幌市内のワインバー「ルー」の店主として活躍。2020年より現オーナーとして同店を引き継ぎ、常時100種類以上のグラスワインを提供。誰もが楽しめる「ソムリエらしくないソムリエ」として高い人気を誇る。セミナー、イベント、ワイナリーツアーなどで「わかりやすく・楽しく・記憶に残る」ワイン講座を数多く展開。道産ワインの魅力と背景を、技術や栽培の話をやさしい言葉で伝える手法に定評がある。北海道内各地のワインイベントや行政・メディアとの連携も多く、道新文化センターやライラックまつりなどでの講師・企画運営経験も豊富。「北海道らしい食づくり名人」「星のソムリエ」としても活動し、地域に根ざしたワイン文化の発信を続けている。

【資格】ソムリエ、札幌市青少年科学館天文指導員

北海道らしい食づくり名人『道産ワインの魅力と可能性を伝えるワイン名人』

2.視察・研修会の詳細・参加条件

○募集期間:2025年8月25日(月)~9月30日(火)
※募集状況により2次募集をする可能性がございます。

○参加対象:道内宿泊事業者、飲食店関係者
※申し込みの際に所属を回答いただきます。
※各施設2名までとさせていただきます。

○募集人員:各回15名

○添乗員:各回1名同行いたします。

○食事条件:朝食0回・昼食1回・夕食0回
※その他、訪問先でのテイasting体験が含まれます

○旅行代金:無料
・含まれているもの:行程内の貸切バス、行程に記載の視察・試飲試食代金、日帰り旅行の旅行保険
・含まれないもの:個人的な費用(上記以外の飲食代、クリーニング代、電話代、医療費、行程に記載のない交通費)

○参加された方は、アンケート回答のご協力をお願いいたします。

3.お申し込み方法のご案内

1.お申し込み方法

- ① お申込みは、以下のURLより『新規申込』を選択し、お申込み手続きをお願いいたします。
申込ページURL:
<https://gtc2.knt.co.jp/kntfront/convention/CON00010.xhtml?t=T2000607699>
- ② お申込み込期限:2025年9月30日(火)17:00まで(申込状況により、二次募集の可能性がございます。)
- ③ お申込み内容は申込ページよりマイページにログインのうえ、ご確認をお願いいたします。
- ④ ご出発5日前までに「最終案内」をお申込み代表者様宛にメールにてお送りいたします。

2.変更・取り消しについて

原則として、申込完了後の変更・取消はできません。
ただし、お客様のご都合により変更・取消される場合は、必ずメールにて連絡をお願いいたします。

3.その他

- 1次募集にて各回15名以上の申込があった場合、抽選にて募集を行います。
(抽選結果は10月上旬にお知らせ予定です)
- 重複申込は無効となりますので、ご注意ください。(代表者を入れ替えての申込も無効とさせていただきます。)
- お電話での申し込みは受け付けておりませんので、予めご了承ください。
- 携帯電話のアドレスで登録される場合は、パソコンからのメールを受信できるようにドメイン設定をしてください。

●事業企画:(公社)北海道観光機構

●旅行企画・実施・お申し込み・お問合せ:

近畿日本ツーリスト株式会社 札幌団体旅行支店

〒060-0003 北海道札幌市中央区北3条西2丁目2-1 NX札幌ビル6階

TEL:011-251-5731 E-mail:s.azuma240@kntct.com

営業時間:10:00~17:00(月~金/土日祝日休業)

■担当者:東 昇吾、立松 美彩

■総合旅行業務取扱管理者:中村 哲博

※休業日と上記営業時間外の取消・変更のお申し出には対応ができませんので、翌営業日の受付となります。

※総合旅行業務取扱管理者とは、お客様の旅行を取り扱う支店での取引に関する責任者です。

このご旅行の契約に関し、担当者からの説明にご不明な点がございましたらご遠慮なく上記の総合旅行業務取扱管理者にご質問ください。

観光庁長官登録旅行業第2053号

一般社団法人日本旅行業協会正会員



旅行業公正取引
協議会 会員