

2022年1月12日

希少な日本ワインを堪能しながらSDGsに触れる 地域に根ざした31組の日本ワイン・チーズ生産者との交流イベント 3月19日(土) 2022 プラザワインヘリテージ vol.8 を開催

京王プラザホテル札幌（代表取締役社長：池田純久）では、北海道を中心とする日本ワインの生産者とチーズの生産者総勢31組（予定）を招請し、生産者との交流イベント「2022 プラザワインヘリテージ vol.8」を開催いたします。変化し続ける日本のワイン産業への理解を深めるセミナー&パネルディスカッション（第一部）、大変希少なワインやチーズを召し上がりながら生産者と交流ができるワインパーティ（第二部）の二本立てでお楽しみいただけます。北海道のワイン・チーズ造りは、生産に必要不可欠なブドウや牛、酵母菌などの自然の魅力を活かした手作業による家族経営の生産者が多く、小規模な生産が特徴です。当社の独自のコネクションを活かして入荷した、他ではなかなか手に入らないワインやチーズを味わうことのできるチャンスです。

今回で8回目を迎える大人気イベントで、2020年および2021年は新型コロナウイルス感染拡大により中止の判断を余儀なくされました。2022年は各種感染症対策を入念に行い、2年ぶりの開催となります。

◆ イベント概要

開催日： 2022年3月19日（土）

イベント内容：

第一部 セミナー&パネルディスカッション（テーマ未定）

第二部 パーティ

各生産者のブースにて、道内外31組の生産者が造る日本ワイン、チーズをたっぷりご堪能いただけます。また、ソーシャルディスタンスを保ったテーブルレイアウトで、個々盛りの料理をお楽しみいただけます。

料 金： おひとり様 15,000円（第一部のみ 2,000円）

チケット販売： ホテル公式HPにて販売中（2022年1月11日（火）9:00より受付開始）

感染症対策： 「京王プラザホテル札幌 感染予防対策（ガイドライン）」に基づき、入念な感染予防対策を実施いたします。お客様には、ワクチン接種または開催日3日以内のPCR検査結果（陰性）の提示・入場時の体温チェック、アルコールによる手指消毒、食事時以外のマスク着用等をお客様にお願いいたします。



セミナー講師
コーディネーター
鹿取みゆき氏

一般社団法人日本ワインブドウ栽培協会（JVA）代表理事
信州大学特任教授／ワイン&フードジャーナリスト。
『日本ワインガイド 純国産ワイナリーと造り手』など
ワインに関する著書多数。

※写真は、当社がレストラン等で取り扱っている北海道ワインラインナップのイメージです。イベントで提供するワインとは内容が異なります。

本件に関するお問い合わせ： 京王プラザホテル札幌
営業戦略室 企画広報担当 加賀谷、遠山、伊藤、吉田 まで
札幌市中央区北5条西7丁目2番地1 TEL 011-271-9260

p.1



◆ 総勢 31 組の日本ワイン・チーズ生産者を招請

当社では、SDGs の観点から北海道産の食材・酒類など北海道の個性的な魅力を“シリワール”と名付けて日頃から発信し、当社の利用を促進することで、当社と地域双方の経済的価値やブランド力の向上に努めています。その中でも、とくにブドウ畑やチーズ工房には、購買やレストランの各担当者が実際に足を運び生産者との連携を深めています。土地や原料となるブドウの個性、製造工程を学ぶとともに、それぞれの生産者の想いに触れることで、生産者との独自のコネクションを築いてきました。

今回のイベントでは、今やワインの代表的産地となった余市町で小規模で持続可能な農法を模索しつづける「ドメーヌ・タカヒコ」曾我貴彦氏や、函館市に初めて海外から進出した「ド・モンティエユ&北海道」エティエンヌ・ド・モンティエユ氏をはじめとするワイン生産者 22 組、そして、自然循環型の放牧酪農を続けるせたな町「村上牧場レプレラ」村上健吾氏など、9 組のチーズ生産者を招請します。

【ワイン生産者一覧（予定）】

あいざわ農園（帯広）／イレンカヴィンヤード（岩見沢）／KONDOヴィンヤード<栗澤ワインズ>（三笠・岩見沢）
さっぽろ藤野ワイナリー（札幌）／森臥（名寄）／TAKIZAWA ワイナリー（三笠）／10R ワイナリー（岩見沢）
ドメーヌ・アツシ・スズキ（余市）／ドメーヌ・タカヒコ（余市）／ドメーヌ・モン（余市）／ド・モンティエユ&北海道（函館）
ナカザヴィンヤード<栗澤ワインズ>（岩見沢）／登醸造（余市）／農楽蔵（函館）／富良野市ぶどう果樹研究所（富良野）
北海道ワイン（株）鶴沼ワイナリー（小樽・浦臼）／松原農園（蘭越）／宮本ヴィンヤード（三笠）／モンガク谷ワイナリー（余市）
ル・レーヴ・ワイナリー（仁木）／ヴィラデスト・ガーデン・ファーム・アンド・ワイナリー（長野県）／浦本忠幸氏（札幌）

【チーズ生産者一覧（予定）】

ありがとう牧場しあわせチーズ工房（足寄）／アンジュ・ド・フロマージュ（黒松内）／伊勢ファーム（旭川）／チーズ工房小栗（八雲）
チカブ（根室）／ノースプレインファーム（興部）／村上牧場（せたな）／山田農場（七飯）／吉田牧場（岡山県）

◆ 変化するワイン造り・チーズ造りについて学べるセミナー&パネルディスカッション

コーディネーターに一般社団法人日本ワインブドウ栽培協会（JVA）代表理事 鹿取みゆき氏をお迎えした、セミナーとパネルディスカッションも開催。第一線で活躍する生産者をパネラーに、ワイン造り・チーズ造りの生の声に触れることができる貴重な機会です。



ともに シリワールを育む広場

京王プラザホテル札幌では、生産や地域とのつながりや信頼関係を生かし、ホテル従業員がもつ(べき)地域への愛着や愛情をもとに、一歩先の北海道の魅力を発信しております。地域内経済循環、さらには地域の持続的発展に貢献してまいります。

※新型コロナウイルスの感染拡大状況により、イベントの開催を中止する場合がございます。

※参加されるワイン・チーズ生産者は、変更となる場合がございます。また、一部の生産者はオンラインでの参加となる場合がございます。

※セミナー&パネルディスカッションのテーマは決定次第、ホテル HP にてお知らせいたします。

▶ 詳しくはこちら

https://www.keioplaza-sapporo.co.jp/event/detail_440.html



本件に関するお問い合わせ：京王プラザホテル札幌
営業戦略室 企画広報担当 加賀谷、遠山、伊藤、吉田 まで
札幌市中央区北5条西7丁目2番地1 TEL 011-271-9260

p.2

