

「ワインの町」余市町×リーデル プロジェクト
「マスター・ソムリエ高松亨氏による、余市町ピノ・ノワール マスタークラス」
2月25日（土）13時半～14時半 リーデル銀座店で開催

いま日本で最も注目が集まるワイン産地「北海道余市町」は、町をあげて「ワインで一点突破」の地方創生に取り組んでいます。その活動の一つとして、265年以上の歴史を誇るワイングラスの老舗、リーデル社と包括連携協定を締結。リーデル銀座店に「余市ワインツーリズム ポップアップコーナー」を開設しています。

このほど、リーデル銀座店で世界最年少マスター・ソムリエの高松亨（たかまつ・とおる）氏による、余市町における「ピノ・ノワール」の可能性を探るセミナーを開催します。



リーデル銀座店「余市町ワインツーリズム ポップアップコーナー」開設式

ピノ・ノワールは、フランスのブルゴーニュ地方が原産の黒ブドウ品種。近年では北海道、特に余市町の高品質なピノ・ノワールに世界から注目が集まっています。そこで、余市町産のピノ・ノワールを使った3種のワインを試飲しながら、その味わいの解説や世界と余市のピノ・ノワールの違い、今後の余市町産ブドウへの期待などを、高松亨氏に語ってまいります。また、ワインはそれぞれ最適なピノ・ノワールグラスでテイスティングし、グラスによる味わいの違いも実感していただけます。

当日は余市町の齊藤啓輔町長も参加し、町の魅力やワイン産業を中心とした地方創生の仕掛けについてお話します。ぜひこの機会にご取材いただき、貴媒体にてご紹介いただけましたら幸いです。

【イベント概要】

「マスター・ソムリエ高松亨氏による、余市町ピノ・ノワール マスタークラス」

- 開催日時：2023年 2月25日（土）13時半～14時半（受付開始13時～）
- 開催場所：東京都中央区銀座6-2-1 Daiwa 銀座ビル 1F「リーデル銀座店」
JR有楽町駅より徒歩6分、東京メトロ「銀座駅」C2出口より徒歩5分
- 募集人数：12名様（スタンディング） ■参加費：5,500円（税込）
- 内 容：ワイン3種（「こことあるピノ・ノワール2019」「キャメルファーム ピノ・ノワールプライベートリザーブニニ」「ドメーヌ・タカヒコ ナナツモリ2020」（いずれも予定）／北島豚生ハム&バゲット／マスター・ソムリエ高松亨氏と齊藤啓輔・余市町長によるトークセッション／お持ち帰りグラス「ヴェローチェ」シリーズ・ピノ・ノワール1脚

高松 亨（たかまつ・とおる）

1995年生まれ。オーストラリアシドニー出身。

15歳からバリスタとして飲食店で勤務。20歳の時にブルゴーニュワインの味に感動し、オーストラリアやイギリスなどのレストランに勤務する傍ら、世界のワイン産地を訪れ、ワインを研究。2019年に世界のソムリエ業界の頂点となるマスター・ソムリエの試験に最年少合格する。2021年より「余市町地域おこし協力隊ワイン産業支援員」として、余市町を中心として活動している。



齊藤 啓輔（さいとう・けいすけ）

1981年北海道生まれ。

早稲田大学を卒業後、外務省に入省。在ロシア大使館、在ウズベキスタン大使館、在ウラジオストク総領事館、外務省ロシア課を経て、内閣総理大臣官邸へ出向する。2018年、外務省を退職。余市町長選挙に立候補して、初当選する。2022年に再選を果たし、現在2期目。

※当日の様子をご取材いただける場合は、2月22日（水）までに下記までご連絡を賜れますと幸いです。

〈本件に関するお問い合わせ先〉

余市町農林水産課 産業連携推進係 中山・竹内

電話：0135-21-2123（課直通） FAX：0135-21-2144

mail: sanren@town.yoichi.hokkaido.jp