

令和6年3月

北海道マーケティング総研(株)

## 道産ワインと食のペアリングセミナー Vol.17

### 「石狩の風土とぶどう栽培とワインづくりと石狩の食材」

平素はたいへんお世話になり、厚く御礼申し上げます。当社ではあたらしい日本ワインの生産地として注目を集める北海道のワインと、その地域の食材・生産者、料理などの食文化を発掘するセミナーを連続開催しております。

第17回目は、2020年に札幌市内4番目のワイナリーとして誕生した石狩市八幡に主力圃場を持つ「さっぽろワイン」と、石狩の旬の食材(アスパラ、イシカリホンワカサギ、サクラマス、羊肉、等)を使ったコムダイニング藤井シェフの料理とのペアリングで行います。

ペアリングワイン会に先立つセミナーでは北海道を代表する郷土料理「石狩鍋」発祥の地でもある、石狩の風土と食文化、石狩のサクラマスはなぜ日本一美味しいのか、強風で悪いか、について考えます。それでは皆さまのご来場を心よりお待ちしております。



- 主催：北海道マーケティング総研(株)、さっぽろワイン
- 協力：石狩観光協会
- 日時：2023年4月26日(金)18:30~20:30(受付18:00から)
- 会場：Com Terrace(札幌市中央区北3条西3丁目番地5 井門札幌北三条ビル地下一階)
- 会費：6,000円(税込) 先着40名程度
- プログラム：
  - 18:30~ セミナー「石狩の気候と地理と食文化」
    - さっぽろワイン(株) 代表取締役 三浦捷太さん
    - さっぽろワイン(株) 醸造責任者 南康太さん
    - 魚座ピスケス店主、漁師で料理人 下山大洋さん
    - ※聞き手: 北海道観光振興機構 岩田 健太郎さん
  - 19:00~ ペアリングワイン会
  - 20:30 終了
- 参加申し込み、お問い合わせ  
090-5074-1529 [takumimi@gmail.com](mailto:takumimi@gmail.com) 吉村まで