令和7年度

事前由込制

大野ぶらりイン 試験会職造家 ところり イン 講座

~ 開催のお知らせ~

大阪<mark>狭山市が誇る夏の名物</mark>「大野ぶどう」からワインを醸造いたしました。

醸造にあたっては自然なワインづくりに取り組んでおられ、 大野ぶどうワインとともに歩んでいただける醸造所「木谷ワイン」さんにご縁もあってお願いしました。

「木谷ワイン」の木谷一登さんを講師に迎えてワインづくりのあれこれ話や実際にワインを試<mark>飲</mark>して楽しくワインについて学びたいと思います。

講師

木谷ワイン代表 木谷 一登

主催:大阪狭山市商工会

奈良県唯一のワイナリー経営

京都大学・大学院卒業後、銀行勤務を経て醸造家になった異色の経歴をもつ新進気鋭の醸造家。

除草剤を用いない草生栽培、減農薬、無化学肥料での 葡萄栽培に取り組むとともに、自然酵母での発酵、無 濾過、亜硫酸塩を極力使用しないこわだりのワインづ くりを実践している。

日 時: **12**月**17**日(水)

①13 時 30 分~ 15 時

②16時30分~18時

場 所:① 菓子工房 yamao 狭山池店

2 SHUNJIRO

*ご注意

- 申込みは20歳以上の方のみです
- ・<u>当日は公共交通機関等をご利用のうえお越しください</u> 自転車もダメです
- ・当日、年齢確認をさせていただく場合がありますので 身分証明書をご持参ください
- ・お問合せは商工会まで

内 容: 若手醸造家によるワインのあれてれ話

大野ぶどうワイン他、木谷ワインの<mark>試</mark>飲会(解説付)

①②とも内容は同じです

講 師: 木谷ワイン 代表 木谷 一登 氏

費 用: 1, 500円/人 ワイン3種

定 員:各15人

ワイン3種類 & おつまみ お申込みはこちら!



https://forms.gle/G2Gg9ndxQ7oZcU7h7

google フォーム

申込方法:右の QR コードを読み込みのうえ必要事項を入力しお申し込みください

申し込み多数の場合は抽選とさせていただきます。 申込参加の合否は 12/11 を目安にご登録のメールアドレスにご連絡いたします。 当日、ワイングラスをお持ちの方は持参ください。 持参されない場合はプラスチックコップをご用意し ております。

お問合せ:大阪狭山市商工会 (梅川/片岡) Tel: 072-365-3194







3月30日

5月2日

5月23日









8月18日

8月19日



自然酵母で醸す 奈良県初のワイナリー 木谷ワイン

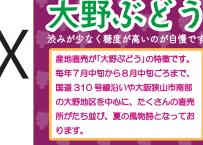
KITANI WINE

醸造所を設立。

カタシモワイナリーの技術研修 を受け 2018 年 1 月にワイン用 ぶどう農家として独立。「生まれ 育った奈良の風土をワインとい う形にし奈良を愛する人に味 わってほしい」とい う想いで徐々に生産 量を増やし 2022 年











2025年 木谷ワイナリー

















8月20日

10月8日