

事前申込制

大野ぶどうワイン 試飲会&醸造家 によるワイン講座

～開催のお知らせ～

大阪狭山市が誇る夏の名物「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飲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



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だわ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

内 容：若手醸造家によるワインのあれこれ話
大野ぶどうワイン他、木谷ワインの試飲会（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

定 員：各15人

ワイン3種類
&
おつまみ

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。
申込参加の可否は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。

*ご注意

- ・申し込みは20歳以上の方のみです
- ・当日は公共交通機関等をご利用のうえお越しく下さい
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
身分証明書を持参ください
- ・お問合せは商工会まで

申込〆切

12/10
(水)

お申込みはこちら！

<https://forms.gle/G2Gg9ndxQ7oZcU7h7>

google フォーム

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。



3月30日



5月2日



5月23日

2025 年
大野ぶどう畑



8月18日



8月19日



KITANI WINE

自然酵母で醸す
奈良県初のワイナリー
木谷ワイン

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 年醸造所を設立。



X

大阪狭山ブランド
大野ぶどう
渋みが少なく糖度が高いのが自慢です。

産地直売が「大野ぶどう」の特徴です。
毎年7月中旬から8月中旬ごろまで、
国道310号線沿いや大阪狭山市南部
の大野地区を中心に、たくさんの直売
所がたち並び、夏の風物詩となっております。

大阪産
大阪ミーツアム
ベストセレクション



2025 年
木谷ワイナリー



8月20日



10月8日