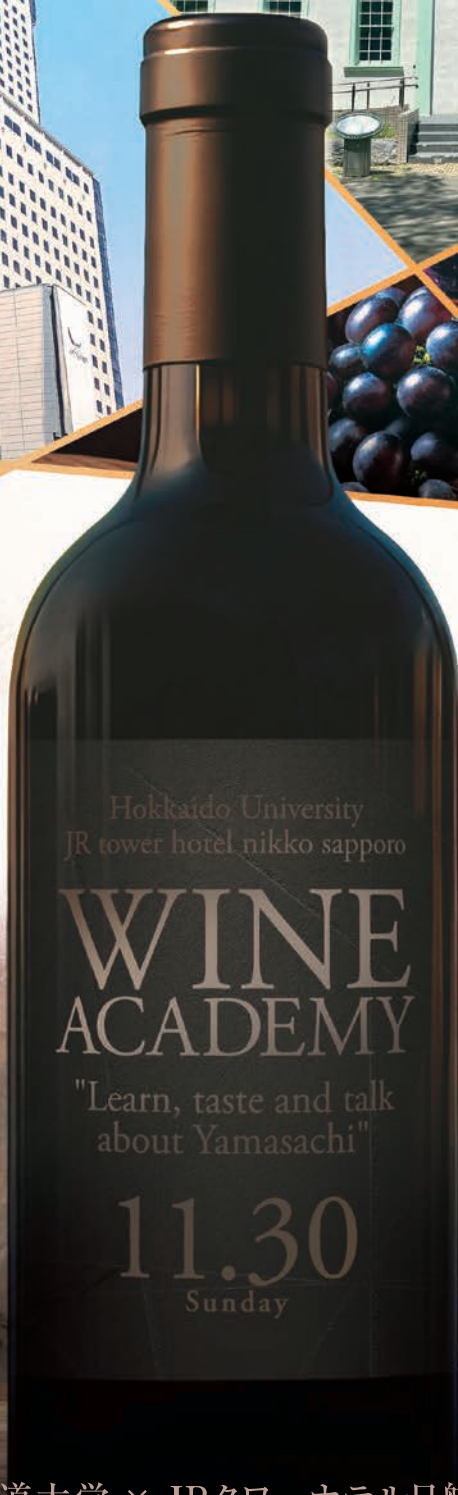


2部構成で学ぶ、ランチ付ワイン講座

《1部会場》北海道大学・《2部会場》JRタワーホテル日航札幌

気候、風土、作り手の情熱と挑戦。ワインにまつわる物語を紐解けば、新たな魅力に出会えます。



北海道大学 × JRタワーホテル日航札幌

ワインアカデミー

山幸を“学び、味わい、語る”

2025年11月30日(日)

〈1部〉[時間]10:45開場・11:00～11:45

[会場]北海道大学 北海道ワイン教育研究センター

〈2部〉[時間]12:30受付開始・13:00～14:30

[会場]JRタワーホテル日航札幌 36階「たいよう」

[料金]お一人様11,000円 One Harmony会員優待料金10,000円 ※表記料金には消費税・サービス料が含まれております。

定員60名

《完全予約制(裏面のお申込フォームよりご予約いただけます。》

※20歳未満の方はご参加いただけません。※写真はイメージです。

JR tower hotel nikko sapporo

1部
北海道大学
北海道ワイン教育研究センター
—
10:45開場
11:00～11:45

講義
「北海道ワイン／
山幸の現在と未来」

講師
北海道ワイン教育研究センター長
曾根 輝雄



山幸(やまさち)は北海道池田町で独自開発され、日本で3番目の国際品種にも登録された北海道固有のブドウ品種。そんな山幸について、曾根教授をお招きし専門的な視点からその魅力や特徴を学びます。さらに、北海道のワイン産業の持続的な発展に向けた展望も探ります。

北海道大学
北海道ワイン教育研究センター

2023年、北海道大学は札幌キャンパス内の歴史的建物をリノベーションし、ワイン教育研究センター棟を開所。キャンパス内最古の建物である旧昆虫学及養蚕学教室はワイン教育研究センター棟として、石造りが印象的な旧昆虫標本室はワインの熟成庫へと生まれ変わりました。



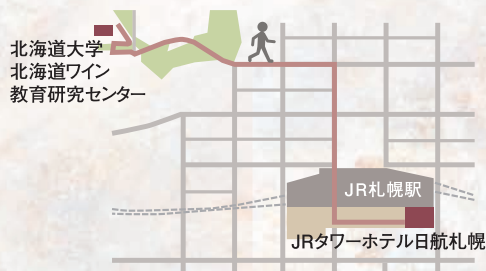
講師／曾根 輝雄



北海道大学 北海道ワイン教育研究センター 熟成庫

一般非公開の熟成庫を、本イベントでは特別にご案内

1部会場から
2部会場へ移動



北海道大学
北海道ワイン教育研究センター
↓
JRタワーホテル日航札幌
約1.3km(徒歩約20分)
※移動は各自にてお願いいたします。

JR tower hotel nikko sapporo

2部
JRタワーホテル日航札幌
36階「たいよう」
—
12:30受付開始
13:00～14:30

**ランチ
&
ワインテイスティング**

ウエルカムサービス

●スパークリングワイン ●チーズ

テイスティングワイン

●ホテルオリジナルワイン 山幸2種
●北大研究用ワイン

ランチコース

「山幸」の個性を活かす、北の食材とのペアリングをお楽しみいただけるよう、ホテル総料理長がメニューを考案いたしました。

【ワイントークセッション】

ワイン通のフリーアナウンサー水本香里氏がMCに迎え、曾根教授との掛け合いでワインの世界をさらに深堀り。



水本香里



総料理長
津田 敏治



「たいよう」イメージ



ホテルオリジナルワイン「山幸」イメージ

【本イベントは飲み放題ではございません】所定杯数のワイン提供のみとなり、追加のアルコール提供はございません。

※20歳未満の方はご参加いただけません。※飲酒を伴うため、ご来館の際は公共交通機関をご利用ください。

