

## 日本ワイナリー協会主催 ワークショップ<ロゼワイン>のご案内

開催日：2026年3月6日（金）13時30分～18時

場所：ビジョンセンター浜松町4階J会議室

東京都港区浜松町2丁目8-14 4階

JR 浜松町駅 徒歩2分、都営地下鉄 浅草線・大江戸線大門駅 徒歩5分

※近くにビジョンセンターグランデ東京浜松町がありますのでご注意ください

参加費：協会会員5,000円/名、非会員7,000円

※事前振込制となります。振込先は申込頂いた方から順次はご案内します。

申込：こちらの申し込みフォームからお願い致します。→申込×切日：2月26日（木）



※受領確認のメールは送付されません

※セミナーの受講証を登録頂いたメールアドレスに送付します（1週間前予定）

<https://forms.office.com/r/aVyJ6h2z7g>

<登壇予定者（敬称略）>

- ① 鈴木俊哉 朝日町ワイン 栽培醸造係長
- ② 高瀬秀樹 シャトールメルシャン 桔梗ヶ原ワイナリー長
- ③ 平井祐一朗 アクアテラソル馨光庵 代表
- ④ 齋藤洋也 サントリー登美の丘ワイナリー 商品設計担当
- ⑤ 赤尾誠二 都農ワイン 代表取締役
- ⑥ 大霞原風子 コンラッド東京ソムリエ
- ⑦ 有本雄観 株式会社 CruX 代表取締役

ファシリテーター 高瀬秀樹（登壇兼任）

<内容及びタイムスケジュール>

13:00-13:30 受付

13:30-13:40 開会・理事長挨拶

13:40-14:55 各社の代表的なロゼワインとその製法について（試飲 5 種）

<試飲ワイン>

- ① 朝日町ワイン マイスターセクション 遅摘みマスカット・ベリーA ロゼ
- ② 都農ワイン キャンベル・アーリー ロゼ
- ③ アクアテラソル馨光庵 カリーニョ・ミオ
- ④ サントリー登美の丘ワイナリー サントリーフロムファーム 登美の丘 ロゼ
- ⑤ メルシャン桔梗ヶ原ワイナリー シャトー メルシャン 桔梗ヶ原 ロゼ

14:55-15:10 ソムリエの視点から見たロゼワインの課題と可能性について

15:10-15:25 販売の視点から見たロゼワインの課題と可能性について

15:25-15:35 休憩

15:35-15:45 世界の多彩なロゼワインの製法とスタイル

15:45-16:25 世界のロゼワインの多様なスタイルの試飲（10 種）

※世界最高価格のロゼ、Clos du Temples も試飲出来ます！

16:30-17:00 試飲を踏まえてのグループディスカッション

17:00-17:35 グループ発表と登壇者との意見交換

17:35-17:40 閉会の挨拶

ご質問等連絡先： 日本ワイナリー協会ワークショップ担当 [workshop@yoshu.or.jp](mailto:workshop@yoshu.or.jp)