

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2022年10月14日

上ノ国開発株式会社

上ノ国開発株式会社は、2022年10月30日(日)に 上ノ国開発株式会社が運営する上ノ国ワイナリーにて「上ノ国ワイン まつり2022」を開催いたします。

上ノ国開発株式会社(所在地:北海道上ノ国町字大留13番地1

代表取締役:丸山和之、以下上ノ国開発)は、2022年10月30日(日)に上ノ国ワイナリー(所在地

:上ノ国町字湯ノ岱243-4)にて、イタリアソムリエ協会(所在地: Via Ronchi, 9-20134

Milano)と連携し、ゲストやイタリア人醸造家を招いてワイン醸造・ワイン葡萄栽培・食のペアリング

などのディスカッションやトークをはじめ、ワイナリーの見学や、オリジナルワインの試飲などを内容とした

「上ノ国ワインまつり2022」を開催します。

ソムリエや醸造家の想いと共に、ワイン・食・文化に触れながら
上ノ国町オリジナルワインを楽しむ

KAMINOKUNI WINERY

上ノ国 ワインまつり 10.30 2022 (SUN)

会場 上ノ国ワイナリー 上ノ国町字湯ノ岱243-4
時間 12:00~20:00

パネルディスカッション
「ワインを楽しもう」
ゲスト・トーク
園山真希絵氏
オリジナル
ワインの試飲

イベントスケジュール

12:00-16:00	2021年ロゼスパークリングワイン、白ワインの試飲
13:00-16:00	ワイナリー見学
13:00-14:00	パネルディスカッション「ワインを楽しもう」 フランチェスコ・バルトレッティ氏【イタリア人醸造家】
14:00-14:40	ゲスト・トーク:園山 真希絵氏
12:00-16:00	マルシェ 近隣農家やオリジナル物品の販売

有料イベント

昼食 50円	昼の交流会:ランチミーティング(12:00-13:00) 「食の文化に触れながら」 バス停を中心としたイタリアンランチと上ノ国ワイン(ビュッフェスタイル)
定食 30円	夜の交流会:ディナーミーティング 上ノ国の特産品のハーブキユーと上ノ国ワインとイタリアワイン お申込み等、詳しくは裏面をご覧ください。

ワイナリー見学

上ノ国マルシェ

◎ 本リリースに関するお問合せ

上ノ国開発株式会社 担当: 大澤

E-mail: info@kaminokuni-d.jp TEL: 0139-56-1260

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2022年10月14日

上ノ国開発株式会社

ソムリエや醸造家の想いと共に、ワイン・食・文化に触れながら 上ノ国町オリジナルワインを楽しむ



KAMINOKUNI
WINERY



Associazione Italiana Sommelier

【上ノ国ワインまつり2022】 2022年10月30日(日)12:00-20:00

多様性のあるワイン造りに定評のある、イタリアの技術・理論をイタリアソムリエ協会と連携し、上ノ国ならではのオリジナルワインを体験できます。ルールに縛られない自由で革新的なワインを多数生み出しているイタリア。本国イタリアからお招きする醸造家やソムリエの方々に、イタリアワインや食文化、醸造家の想いなどを聞きながら味わう【ワイン】をお楽しみください。

【イベント内容】

【ゲストトーク：園山真希絵氏】 14:00-14:40

「食」とは何かをはじめ、自らも厨房に立つ料理人としてワインと食のペアリングについてなど、様々な苦勞・経験をし、多方面で活躍する園山氏ならではの視点で、お話頂ける時間は知識だけでなく思いがけない気づきが得られるかもしれません。

プロフィール

「食は人を良くすると書く」「人生は六味」をテーマに、世界中をまわり、食にまつわる数々の仕事や経験をしながら、紹介制飲食店「恵比寿そのやま」店主（経営者）として、自ら厨房に立ってきた。一方で、雑誌やTV出演・著書本出版・商品開発・講演会・メンタル心理カウンセラー・食育アドバイザー・全国各地の親善大使も務める。



◎本リリースに関するお問合せ

上ノ国開発株式会社 担当：大澤

E-mail : info@kaminokuni-d.jp TEL : 0139-56-1260

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2022年10月14日

上ノ国開発株式会社

【パネルディスカッション：「ワインを楽しもう」】 13:00-14:00

イタリア人醸造家のフランチェスコ・バルトレッティ氏と、農学士：グラッシ・ジャンルカ氏をお迎えします。「ワインを楽しもう」をタイトルとして、参加者の方々からの質問・疑問を交えながらの形式なので、ワインについての知識を深めていただけます。

【ワイナリー見学】 12:00-16:00

上ノ国ワイナリーオリジナルの『上の白・上の泡』が醸造、製造されているワイナリーをご見学いただけます。廃校をリノベーションしたワイナリーは、備品や内装など一部をそのまま残し、随所に学校だった頃の姿が垣間見えます。ワイン醸造の行程をご見学頂くと共に、懐かしさが残るワイナリーを感じてください。

【「上の白・上の泡」試飲】 12:00-16:00

上ノ国ワイナリーが丁寧に時間を掛けて、醸造・製造したオリジナルワインを試飲いただけます。ドライな酸味と繊細でエレガントな泡が特徴のロゼスパークリングと、穏やかな香りとやわらかなふくらみを持った白ワインの、2種類のワインをご提供します。

【上ノ国ワイナリー マルシェ】 12:00-16:00

上ノ国町特産の農産物や、上ノ国オリジナルの商品を並べたマルシェを開催します。鮮度抜群の野菜や魚介類の他、収穫できる素材を活かした、オリジナルの加工品なども並んでいますので、【食のペアリング】にも挑戦してみてください。

有料イベント

【昼の交流会：ランチミーティング(定員50名・¥1,500)】 12:00-14:00

パスタを中心としたビュッフェ形式で、上ノ国ワインとイタリアンな料理を合わせたランチミーティングです。食のペアリングを感じながら、「上ノ国ワイナリー」をご堪能ください。

【夜の交流会：ディナーミーティング(定員30名・¥4,000)】 17:30-20:00

上ノ国特産品の素材を使ったバーベキューを食しながら、上ノ国ワインとイタリアワインをご提供いたします。風の町、上ノ国町で出来たオリジナルワインと、自由で革新的なイタリアのワインとの違いをお楽しみください。

◎本リリースに関するお問合せ

上ノ国開発株式会社 担当：大澤

E-mail：info@kaminokuni-d.jp TEL：0139-56-1260

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2022年10月14日

上ノ国開発株式会社

【イベントスケジュール】

■無料イベント

12:00-16:00 2021年ロゼスパークリングワイン、白ワインの試飲

12:00-16:00 ワイナリー見学

13:00-14:00 パネルディスカッション「ワインを楽しもう」

フランチェスコ・バルトレッティ氏【イタリア人醸造家】

14:00-14:40 ゲスト・トーク：園山 真希絵氏

12:00-16:00 マルシェ 近隣農家やオリジナル物品の販売

■有料イベント イタリアと上ノ国が融合した特別なイベントです

12:00-14:00 昼の交流会：ランチミーティング(定員50名)

パスタを中心としたイタリアンなランチと上ノ国ワイン(ビュッフェスタイル)

17:30-20:00 夜の交流会：ディナーミーティング(定員30名)

上ノ国の特産品のバーベキューと上ノ国ワインとイタリアワイン

◎本リリースに関するお問合せ

上ノ国開発株式会社 担当：大澤

E-mail：info@kaminokuni-d.jp TEL：0139-56-1260

報道関係者各位

2022年10月14日

上ノ国開発株式会社

ソムリエや醸造家の想いと共に、ワイン・食・文化に触れながら
上ノ国町オリジナルワインを楽しむ

KAMINOKUNI WINERY

上ノ国 ワインまつり 2022

10.30 2022 (SUN) 会場 上ノ国ワイナリー 上ノ国町字湯ノ岱243-4
時間 12:00~20:00

上ノ国
ワイナリー

パネルディスカッション
「ワインを楽しもう」

ゲスト・トーク
園山真希絵氏

オリジナル
ワインの試飲

イベントスケジュール

12:00-16:00	2021年ロゼスパークリングワイン、白ワインの試飲
12:00-16:00	ワイナリー見学
13:00-14:00	パネルディスカッション「ワインを楽しもう」 フランチェスコ・バルトレッティ氏【イタリア人醸造家】
14:00-14:40	ゲスト・トーク：園山 真希絵氏
12:00-16:00	マルシェ 近隣農家やオリジナル商品の販売

有料イベント

定価 50円	12:00-14:00 昼の交流会：ランチミーティング イタリアと上ノ国の融合した料理のイベントです。 パスタを中心としたイタリアンなランチと上ノ国ワイン（ピッコフスタイル）
定価 30円	17:30-20:00 夜の交流会：ディナーミーティング 上ノ国の特産品のバーベキューと上ノ国ワインとイタリアワイン

お申込み等、詳しくは裏面をご覧ください。

ワイナリー見学

上ノ国マルシェ

多様性のあるワイン造りに定評のある、イタリアの技術・理論をイタリアソムリエ協会と
連携し、上ノ国ならではのオリジナルワインを体験できます。

ルールに縛られない自由で革新的なワインを多数生み出しているイタリア、本国イタリアからお招きする醸造家やソムリエの方々に、
イタリアワインや食文化、醸造家の想いなどを聞きながら味わう【ワイン】をお楽しみください。

14:00~14:40
ゲスト・トーク 園山 真希絵氏

「食」とは何かをはじめ、自らも明瞭
に立つ料理人としてワインと食のベア
リングについてなど、様々な苦労・経
験をし、多方面で活躍する園山氏な
らではの視点で、お話を聞ける時間は
知識だけでなく思いがけない気づき
が得られるかもしれません。

プロフィール
「食」に関心する人々「人生は仲間と楽しむ」に賛同する方々、食にまつわる
の仕事を志す方々から、紹介料助成金「園山氏のナマ」(独立(起業家)として、自ら
運営し上ノ国に、一歩、足跡を残す。商業と公益、地元愛、醸造家、ソムリエな
方々の交流・連携・交流・交流の場を創出する。

13:00~14:00
パネルディスカッション「ワインを楽しもう」

イタリア人醸造家のフラン
チェスコ・バルトレッティ氏と
協会認定ソムリエでオフィシャ
ル・テイスターの園山氏を
お迎えします。「ワインを楽し
もう」をテーマとして、参加
者の方からの質問・疑問を
交差しながらの形式で、ウ
インについての知識を深めて
いただけます。

12:00~16:00
ワイナリー見学

上ノ国ワイナリーオリジナルの「上
の白・上の泡」が醸造されている
ワイナリーをご見学いただけます。
敷地をリノベーションしたワイナリー
は、醸造や内装などすべてをそのま
まにし、飾りに学校だった頃の姿が
垣間見えます。ワイン醸造の行程を
見学頂くと共に、醸造家が作るウ
イナリーを感じてください。

12:00~16:00
上ノ国ワイナリー マルシェ

上ノ国町特産品の農産物や、上ノ国オリジナルの商品を揃えたマルシェを開催します。新年度は野菜や魚介類
の取組ができる素材を活かした、オリジナルの加工品なども販売しています。【夜のベアリング】にも挑戦して
みてください。

有料イベント - イタリアと上ノ国が融合した特別なイベントです -

12:00~14:00 昼の交流会【ランチミーティング】

【定員：30名】

パスタを中心としたピッコ
フスタイルで、上ノ国ワインと
イタリアンな料理を合わせ
たランチミーティングです。
食のベアリングを感じなが
ら、「上ノ国ワイナリー」を
堪能ください。

¥1,500

17:30~20:00 夜の交流会【ディナーミーティング】

【定員：30名】

上ノ国特産品の素材を使った
バーベキューを食しながら、上
ノ国ワインとイタリアワインを
ご提供いたします。風の、上ノ
国で出来たオリジナルワイン、
自由で革新的なイタリアのウ
インとの違いをお楽しみください。

¥4,000



（代表）
上ノ国開発株式会社
北海道旭川市上ノ国町大字1-3番地1

（ご予約・お問い合わせ）
TEL. 0139-56-1260
電話受付時間 / 9:00~18:00

上ノ国ワイナリーの
WEBサイトはコチラ
www.kaminokuni-winery.jp



◎本リリースに関するお問合せ

上ノ国開発株式会社 担当：大澤

E-mail : info@kaminokuni-d.jp TEL : 0139-56-1260

報道関係者各位

2022年10月14日

上ノ国開発株式会社

多様性のあるワイン造りに定評のある、イタリアの技術・理論をイタリアソムリエ協会と連携し、上ノ国ならではのオリジナルワインを体験できます。

ルールに縛られない自由で革新的なワインを多数生み出しているイタリア。本国イタリアからお招きする醸造家やソムリエの方々に、イタリアワインや食文化、醸造家の想いなどを聞きながら味わう【ワイン】をお楽しみください。

14:00~14:40

ゲストトーク 園山 真希絵氏

「食」とは何かをはじめ、自らも厨房に立つ料理人としてワインと食のペアリングについてなど、様々な苦労・経験をし、多方面で活躍する園山氏ならではの視点で、お話頂ける時間は知識だけでなく思いがけない気づきが得られるかもしれません。

プロフィール

「食は人を豊かにする」と「人生は六味」をテーマに、世界中をまわり、食にまつわる数々の仕事や経験を通して、紹介雑誌「食比香」の主宰(編集者)として、自ら厨房に立ってきた。一方で、雑誌やTV出演・著書本出版・商品開発・講演会・イベントの企画・演出・運営アドバイザー・全国各地の観光大使を務める。



13:00~14:00

パネルディスカッション「ワインを楽しもう」

イタリア人醸造家のフランチェスコ・バルトレッティ氏と協会認定ソムリエでオフィシャルテイスターの亀山絵美氏をお招きします。「ワインを楽しもう」をタイトルとして、参加者の方々からの質問・疑問を交えながらの形式なので、ワインについての知識を深めていただけます。



12:00~16:00

ワイナリー見学

上ノ国ワイナリーオリジナルの「上の白・上の泡」が醸造、製造されているワイナリーをご見学いただけます。廃校をリノベーションしたワイナリーは、備品や内装など一部をそのまま残し、随所に学校だった頃の姿が垣間見えます。ワイン醸造の行程をご見学頂くと共に、懐かしさが残るワイナリーを感じてください。



12:00~16:00

「上の白・上の泡」試飲

上ノ国ワイナリーが丁寧に時間を掛けて、醸造・製造したオリジナルワインを試飲いただけます。ドライな酸味と繊細でエレガントな泡が特徴のロゼスパークリングと、穏やかな香りとやわらかなふくらみを持った白ワインの、2種類のワインをご提供します。



12:00~16:00

上ノ国ワイナリー マルシェ

上ノ国町特産の農産物や、上ノ国オリジナルの商品を並べたマルシェを開催します。鮮度抜群の野菜や魚介類の他、収穫できる素材を活かした、オリジナルの加工品なども並んでいますので、【食のペアリング】にも挑戦してみてください。



有料イベント - イタリアと上ノ国が融合した特別なイベントです -

12:00~14:00 昼の交流会【ランチミーティング】

【定員:50名】

パスタを中心としたピュッフェ形式で、上ノ国ワインとイタリアンな料理を合わせたランチミーティングです。食のペアリングを感じながら、「上ノ国ワイナリー」をご堪能ください。



¥1,500

17:30~20:00 夜の交流会【ディナーミーティング】

【定員:30名】

上ノ国特産品の素材を使ったバーベキューを食しながら、上ノ国ワインとイタリアワインをご提供いたします。風の町、上ノ国町で出来たオリジナルワインと、自由で革新的なイタリアのワインとの違いをお楽しみください。



¥4,000



(運営元)

上ノ国開発 株式会社

北海道檜山郡上ノ国町大字大塚13番地1

(ご予約・お問い合わせ)

tel. 0139-56-1260

電話受付時間 / 9:00~18:00

上ノ国ワイナリーの

WEBサイトはコチラ

www.kaminokuni-winery.jp



◎本リリースに関するお問合せ

上ノ国開発株式会社 担当：大澤

E-mail : info@kaminokuni-d.jp TEL : 0139-56-1260

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2022年10月14日

上ノ国開発株式会社

【組織概要】

●企業 概要<主体>

社名：上ノ国開発株式会社

本社：〒049-0611 北海道上ノ国町字大留13番地1

電話：0139-56-7781

設立：2019年12月26日

資本金：1225万円

代表者：代表取締役 丸山 和之

HP URL：<http://www.kaminokuni-d.jp>

●開催地概要

屋号名：上ノ国ワイナリー

本社：〒049-0611 北海道檜山郡上ノ国町湯ノ岱243-4

電話：0139-56-1260

FAX：0139-56-7271

HP URL：<https://kaminokuni-winery.jp/>

●契約締結先 概要

社名：イタリアソムリエ協会 本部 / アカデミア・ディ・ヴィーニ

本社：Via Ronchi, 9-20134 Milano

電話：+39 02 2846237

設立：1965年7月7日

代表者：マリステッラ・マンジャロッティ / エンツォ・アンドレアツキオ(アカデミア・ディ・ヴィーニ)

HP URL：<https://www.aisitalia.it/>

◎本リリースに関するお問合せ

上ノ国開発株式会社 担当：大澤

E-mail：info@kaminokuni-d.jp TEL：0139-56-1260