

PRESS RELEASE

報道関係者各位

上ノ国町活性化のための企業

上ノ国開発株式会社

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。



◎ 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

上ノ国町活性化のための企業

上ノ国開発株式会社

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、お話を頂ける時間は知識だけでなく思いがけない気付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

上ノ国町活性化のための企業

上ノ国開発株式会社

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

上ノ国町活性化のための企業

上ノ国開発株式会社

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

PRESS RELEASE

報道関係者各位

上ノ国町活性化のための企業

上ノ国開発株式会社

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。

ルールに満た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届け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。



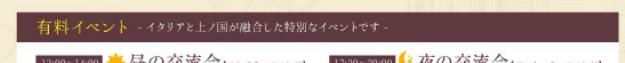
「このままでは、お前がこの町のことは
知りだでなく思いかねない気付き
が得られるかもしれません。」



残し、跡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頑くと共に、懐かしさが残るワインリーを感じてください。



お問い合わせ等ござる場合は、お手数ですが、お電話にてお問い合わせ下さい。



【定員:50名】
 【定員:30名】



〈運営元〉
トヨタ開発株式会社
〈ご了承・お問い合わせ〉
0139-56-1260
上ノ国ワナリーの
WEBサイトへ


（通販）
KAMINOKUNI
WINERY
上ノ国開発 株式会社
北海道樺山郡上ノ国町大字大原1番地
（ご了翁・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

Digitized by srujanika@gmail.com

◎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

上ノ国町活性化のための企業

上ノ国開発株式会社

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。

ルールに捕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、白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、お話を頂ける時間は知識だけでなく思いがけない気付きが得られるかもしれません。

プロフィール

「食は人を育む」と書く「人生は六味」をテーマに、世界中をまわり、食にまつわる動きは世界を経験をしながら、紹介雑誌店「食世界そのやまと」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・シンポジウム・セミナー・食育アドバイザー・全国各地の飲食大使も務める。



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エスコ・バルトレッティ氏と協会認定ソムリエオフィシャルティスターの亀山絶美氏をお迎えします。「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。施設をリノベーションしたワイナリーは、商品や内装など一部をそのまま残し、跡所に学校だった頃の塗が垣間見えます。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ーフュ形式で、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）

KAMINOKUNI
WINERY

上ノ国開発株式会社

北海道袖ヶ浦郡上ノ国町字大留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

上ノ国町活性化のための企業

上ノ国開発株式会社

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・アンドレアッキオ(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