

# 信州ヌーボーを楽しむ会

～まだ、ポージョレ・ヌーボーを飲んでるの!?～

コロナ禍で、私達の日常は一変し、飲食業、観光業はじめ、地方経済も大きな打撃を受けました。何よりも、人と人が触れ合う機会が極端に減ったことは、人間の存在を根本から揺るがすものだと感じます。そんな中、「人生を明るくすることが使命だ」と自負するワイン好きの仲間が集まり、久しぶりに楽しいイベントを企画しました。

季節は、実りの秋。ポージョレ・ヌーボー解禁より一足早く、  
信州ヌーボーで乾杯しませんか？

特別ゲスト



辰巳琢郎

評論家  
日本のワインを愛する会会長

日時 2022年11月13日(日) 15:00～17:00 (受付14:30～)

会場 ホテル ブエナビスタ 3F グランデ

長野県松本市本庄1-2-1 アクセス【公式HP】[buena-vista.co.jp](http://buena-vista.co.jp)

参加費 3,000円 (信州ヌーボー3種類テイスティング込み)

定員  
160名

主催 信州ヌーボーを楽しむ会実行委員会

後援 長野県 / 安曇野市 / 松本市 / 塩尻市 / 坂城町 /

(協賛) 信濃毎日新聞社 / MGプレス / 市民タイムス / 北アルプスワインぶどう研究会

協賛  
(協賛)



鈴与グループ



HOTEL BUENA VISTA



株式会社井上



Iwano グループ

参加申込

[https://awa-marche.jp/products/event\\_221113\\_01](https://awa-marche.jp/products/event_221113_01) から  
お申込み下さい【定員になり次第、締め切らせていただきます】  
参加費は、お申込み時の事前決済となりますのでご了承ください。

運営事務局：株式会社パワー・マネジメント

お問い合わせ：my\_koido@yahoo.co.jp (担当：小井戸)



## 信州ヌーボーを楽しむ会

モデレーター 花岡純也 (NAGANO WINE 店援団代表)

スピーカー 成澤篤人 (坂城葡萄酒醸造株式会社 CEO)

木下真奈美 (ソムリエ、ワインカフェサルトオーナー)

池上文康 (ほーのふぁーむ明科代表)

草野エリ (大門マルシェ代表・高ボッチ高原 FM パーソナリティー等)

特別ゲスト

# 辰巳 琢郎

京都大学文学部卒業、知性・品格・酒び心と三拍子揃った紳士として活躍中、食通・ワイン通としても知られ、2005年から、長野県産地呼称のワイン官能審査員を務める。「日本のワインを愛する会」会長、日本ソムリエ協会名誉ソムリエ、自ら企画した「辰巳琢郎の葡萄酒道楽」(BSテレ東)は、タイトルを変え17年続いている。著書に「やっぱりおいしいお酒の楽しみ方」「日本ワイン礼讃」など、近畿大学文学部客員教授



長野県は、日本で最も早く「原産地呼称」制度が整えられるなど、ワイン先進県でもあります。ワイナリーの数も、山梨県に続いて全国2位。近い将来、日本一になりそうな勢いです。それなのに、県民の皆さんの地元ワインに対する興味や愛情が、今ひとつ足りないような気がします。ワインって決して難しいものではありません。もっともっと気楽に飲むべき、身近なお酒です。そして、人と人とを繋ぐ素晴らしい飲み物です。何よりも、その土地の特徴を表す、農業生産品であり、風土に根ざした文化でもあります。そんな我々の思いを、皆さんと共有したい。そして、ワインを飲みながら未来を語り、長野県を、日本を、明るくしていきましょう！

## 関連イベント企画

詳細は運営事務局小井戸までメールでお問い合わせ下さい

my\_koido@yahoo.co.jp

11月13日(日) 18:30～

～辰巳琢郎プロデュース～  
長野ワインで楽しむ美食会

18:30 ドアオープン (アペリアティブもお楽しみ下さい)

19:00 開宴

会場 Le SALON (ル・サロン)

松本市深志3-4-3 ハイライズ棟2F

会費 25,000円

(長野の季節の食材を使ったフルコースに長野ワイン8種類サービス)

11月14日(月) 終日

安曇野市から塩尻への  
ワイナリーツアー

(辰巳琢郎もバスに同乗します)

>>松本駅 OR ホテルブエナビスタ集合出発

>>終日ワイナリー巡り

>>塩尻駅 OR 松本空港で解散予定

参加費 17,000円



このイベントは、自治体のコロナ対応策に準じて開催致します。ご来場の際には必ずマスクのご着用をお願い致します。またワインご試飲時以外も、常にマスクのご着用をお願い致します。また当日、体調のすぐれない方は緊急連絡先までご連絡下さい。

緊急連絡先 090-8947-4197 (池上)



花岡純也

「ワインブームを文化に」「を合言葉に、2012年に長野ワインのお店「ワイン通船かもしや」を立上げ、現在は県産ワイン・シードルを、県外・海外に販売・PRしている。ソムリエ、WinePaletteLLC代表、NAGANO WINE 必須店代表、日本ワイナリーアワード審査員、松本市出身。「面白いことは面白いといて、地元のワイン一箱に飲みましょう！」



成澤真人

1976年飯綱町出身、2009年に「オステリア・カット」を独立開業。2013年系列店2店舗開業後、2018年に地元飯綱町にワイナリーレストランを設立。長野県ワイン協会理事、日本ワイナリーアワードの会理事、(一社)日本ソムリエ協会長野支部支部長、シニアソムリエ、花岡氏と共に「本当に面白い長野ワイン100」を共著。



水下定奈美

松本駅からほど近い場所で開催する「Wine Cafe Sarta」お米をはじめ自家栽培の野菜を使用したイタリアンコースの料理と選りすぐりのワインが自慢。アットホームで温かな空間がお客様をお迎えします。カウンター席、テーブル席、様々なシーンで使い分けが出来ます。ソムリエであるお姉さんおすすめの世界各国のワインをぜひ手掛けることわりの逸品に合わせ楽しんで頂けます。



池上文康

安曇野市出身、大学卒業後、金融、証券、投資顧問業に携わる。その後年商800万円の新興世の食品スーパーに勤務しワインと出会う。カーブドット周辺のワイナリーに毎週ボランティアで通いおとう様地を体験。9年前に地元安曇野市へ戻り、創作放棄地を創出してワインおとう様地を始める。



華野エリ

東京生まれ、長野県安曇野市出身。社会人13年間は大阪で飲食やコワーキングスペースでの仕事など、2019年5月にフリーランスになり、職人がおもしろそうと専任。

現在の仕事は、スナバ運営チーム/夫門マルシェ代表/高ポッチ高原FMパーソナリティなど