

空知産ワインで売上げアップ！ワイン活用セミナー

去る1月25日(水)、空知管内の飲食店の方などを対象に、空知産ワインの特徴や魅力、料理とのマッチングなどをより深く知ってもらい、空知産ワインの提供店を増やすためのセミナーを開催しました。



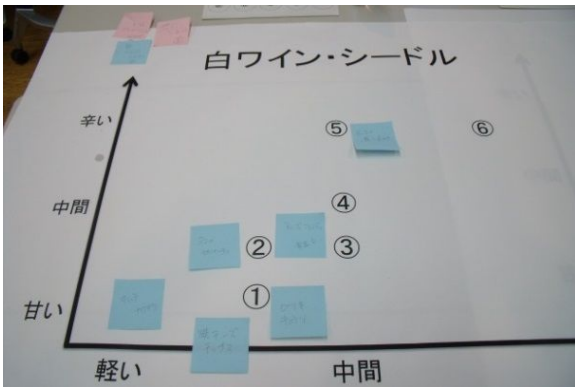
- 日 時 平成29年1月25日(水) 14:00~16:00
- 場 所 まなみーる岩見沢市民会館・文化センター 1階 多目的室1・2
- 参加者 16名



講師は日本ソムリエ協会認定ソムリエ、池田卓矢さんです。ソムリエとしてワインのプロであることはもちろん、北海道らしい食づくり名人「道産ワインの魅力と可能性を伝えるワイン名人」に選定されるなど、北海道ワインの第一人者としてご活躍されている方です。



セミナーの前段は、プレセミナー「ワインの基礎知識」として、スマートなワインの開栓方法や、製法によるお酒の酒類の違い、ワインの起源、最古の産地であるジョージア国と空知の関係などをお話いただきました。



セミナーは2部構成。

第1部は「ワインの特徴を知る」と題し、グループワークを行いながら、講師が解説を行いました。

試飲用ワインの飲む順番も理由があり、順番を間違えるとワインの魅力を感じにくくなってしまったり、料理とワインのマリアージュについての解説などがあり、それを踏まえてそれぞれの飲食店で提供している料理を付箋に記載し、試飲したどのワインに合うかについて講師の助言を受けながら考えました。



第2部は「ワインで売上げアップ！」と題し、参加者から事前に回答いただいたアンケートに対し、講師が回答していききました。

空知産ワインの特徴や、仕入れに関するものなど色々な質問がありましたが、空知産ワインへの熱い想いを語りながら、わかりやすい回答となっていました。

ワインは特別な飲み物ではなく、身近な飲み物であり、ワイン産地として高い可能性を持っている空知を地域で発展させていこうという池田ソムリエのお話しに、参加者は熱心に聞き入っていました。

参加者アンケート結果

- ・対象者:「空知産ワインで売上げアップ！ワイン活用セミナー」参加者 16名
- ・回収数:16

1 セミナーの内容について

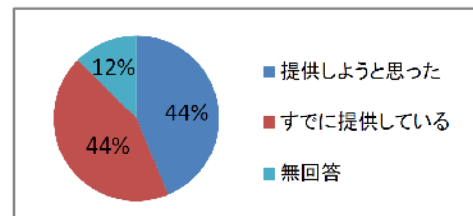
項目	プレセミナー	第1部	第2部
参考になった	16	15	13
参考にならなかった	0	0	0
どちらともいえない	0	1	3
無回答	0	0	0

2 セミナーの長さについて

項目	プレセミナー	第1部	第2部	全体
ちょうどよい	11	11	12	10
短い	5	4	4	5
長い	0	0	0	0
無回答	0	1	0	1

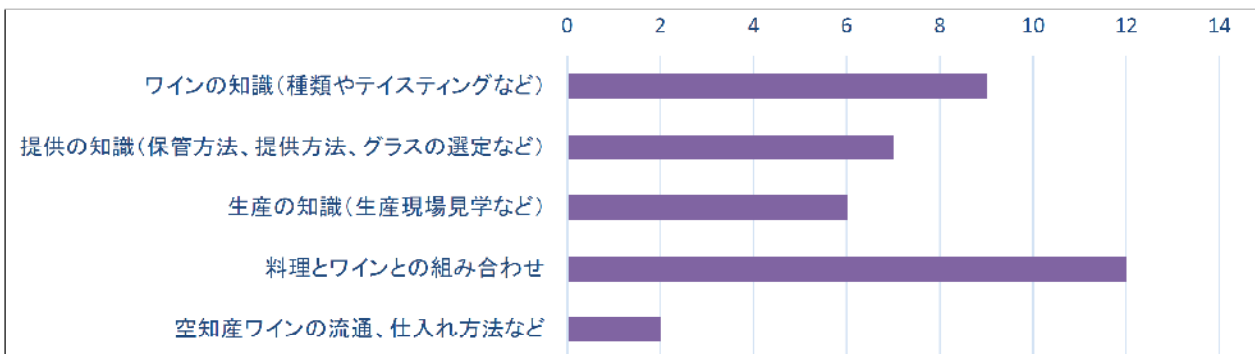
3 今後の空知産ワインのお店での提供

項目	回答数
提供しようと思った	7
すでに提供している	7
すぐには難しいがそのうち提供したいと思った	0
提供するのは困難	0
無回答	2



4 今後の飲食店向けのセミナーで希望する内容(3つ以内で選択)

項目	回答数
ワインの知識(種類やテイastingなど)	9
提供の知識(保管方法、提供方法、グラスの選定など)	7
生産の知識(生産現場見学など)	6
料理とワインとの組み合わせ	12
空知産ワインの流通、仕入れ方法など	2
その他	0



5 参加者のコメント(抜粋)

- ・「気軽にワイナリーに行ってみよう！！」ツアーがあると是非参加したいです。個人だとなかなか行けない。「ソムリエ池田とワインの夕べ」企画して下さい。
- ・たいへん参考になりました。ありがとうございます。
- ・次回もあれば参加します。