

空知産ワインで売上げアップ！ワイン活用セミナー ワインの提供方法編

空知管内の飲食店や自治体関係者の方などを対象に、空知産ワインの魅力や料理とのマリアージュなどをより深く知ってもらい、空知産ワインとそれに合う食を楽しめる飲食店の拡大を図ることを目的にセミナーを開催した。

○ 概要

- ・日 時 平成31年2月6日（水）14：00～16：00
- ・場 所 まなみーる岩見沢市民会館 1階 多目的室1・2
- ・参加者 17名
- ・プログラム
 - 14：00～14：05 開会・挨拶
 - 14：05～14：30 【導入】ワインの基礎知識
 - 14：30～15：05 【実践1】ワインを提供してみよう
 - 15：10～16：00 【実践2】空知産ワインを感じてみよう
- ・講 師 ソムリエ 池田 卓矢 氏

○ 【導入】ワインの基礎知識について

ワインはもちろん、アルコール類全般の製法のほか、ぶどう栽培が可能な国や地域、北海道で製造されているワインについて、ご説明をいただいた。また、事前に参加者に対し、「池田ソムリエに相性の良いワインを提案いただきたいお料理」及び「ワイン全般に関する質問」について、アンケート調査を行っており、その内容をご回答いただいた。



○ 【実践1】ワインを提供してみよう

池田ソムリエにワインの開栓方法を実演いただいたのち、参加者がワインの開栓を行った。



○ 【実践2】空知産ワインを感じてみよう

参加者が、ワイン 5 種類をテイastingするとともに、7 種類の食材を食べて、各ワインと食材の食べ合わせを体験した。池田ソムリエからは、オレンジピンクロゼと酸味のある生レモンは相性がよい、一方、カカオ 95%のチョコレートのように苦い食材は、そもそもワインとの相性が悪いなどとの説明があった。



○ 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 ワインの提供方法編」

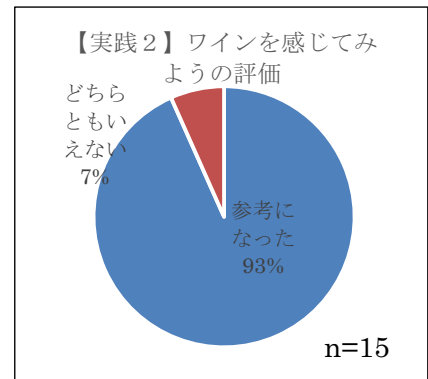
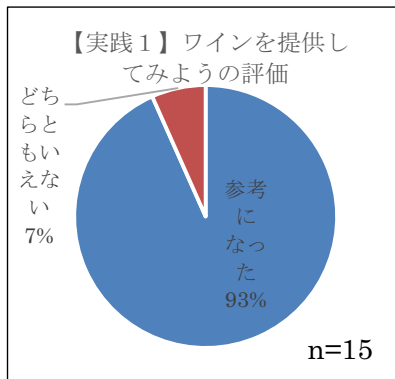
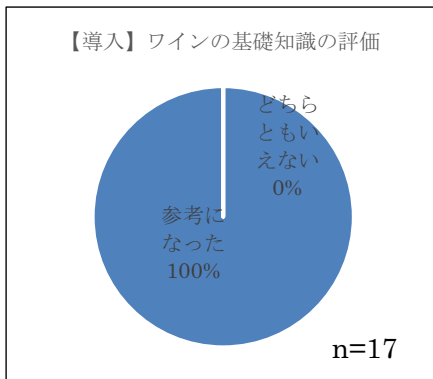
回収数：17（飲食店10名、酒屋1名、その他6名）

・【飲食店のみ】空知産ワインの提供・持込について （単位：名）

提供有無	持込可否	回答数
提供している	可	4
	不可	0
提供していない	可	5
	不可	1

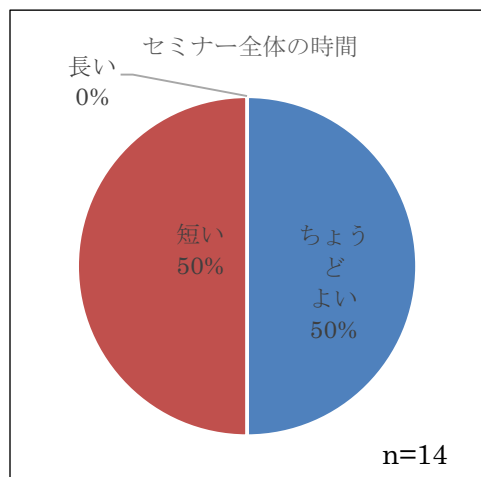
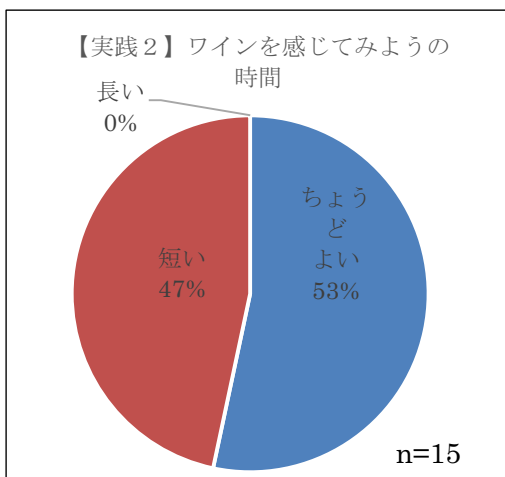
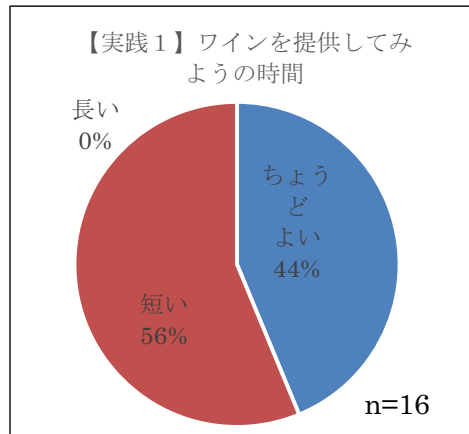
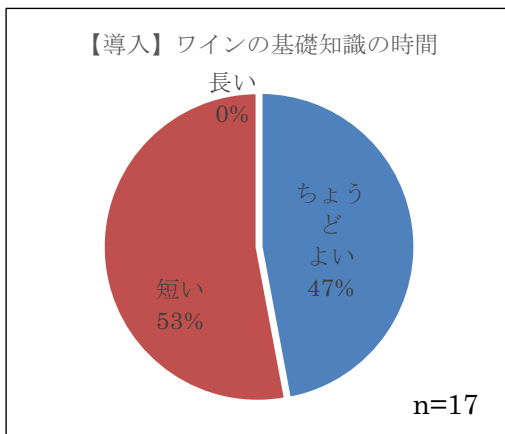
・セミナーの内容について （単位：名）

項目	【導入】ワインの基礎知識	【実践1】ワインを提供してみよう	【実践2】ワインを感じてみよう
参考になった	17	14	14
どちらともいえない	0	1	1
参考にならなかった	0	0	0
無回答	0	2	2



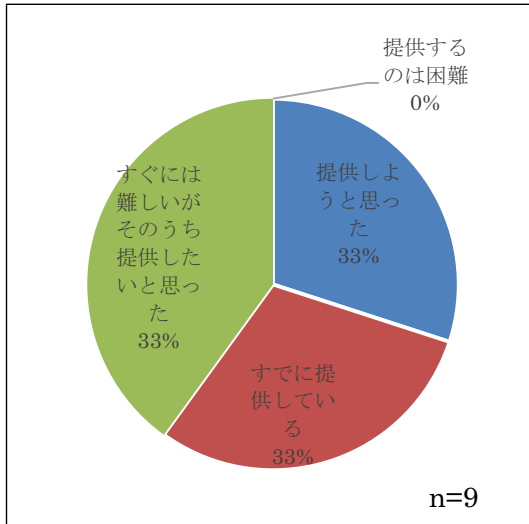
・セミナーの長さについて (単位：名)

項目	【導入】ワインの基礎知識	【実践1】ワインを提供してみよう	【実践2】ワインを感じてみよう	全体を通して
ちょうどよい	8	7	8	7
短い	9	9	7	7
長い	0	0	0	0
無回答	0	1	2	3



・【飲食店のみ】 今後の空知産ワインのお店での提供 (単位：名)

項目	回答数
提供しようと思った	3
既に提供している	3
すぐには難しいが、そのうち提供したい	3
提供するのは難しい	0
無回答	1



・ 今後の飲食店向けのセミナー (単位：名) (ma = 37)

項目	回答数
ワインの知識 (種類やテイastingなど)	7
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 (ブドウ・ワイン生産現場の見学など)	7
空知産ワインの流通、仕入れ方法など	6
料理とワインとの組み合わせ	5
ワインに合う新規メニューの開発	5

・ 参加者のコメント

- ・ 生産者のお話も聞いてみたいと思いました
- ・ 時間、人数とも丁度よく大変参考となりました
- ・ 池田先生の話も上手で面白かったです
- ・ 空知のワイナリーと飲食店のマッチング (商談会) の機会があると嬉しい
- ・ 短い時間の中、たくさんのお話をいただき、勉強になりました
- ・ 空知のワインがもっと増え、空知がワインの有名な産地になるといいと思います