

「おおひら」のブドウでワインと地域づくり

「ワインで“おおひら”と世界をつなぐ」



【講演内容】

- 1 ワインが地域の為にできること “大平町ぶどう団地とは、
- 2 ワイナリー設立の波及効果 “ワイナリー設立は 20 年来の夢、
- 3 ワイン・リキュール特区について
- 4 栃木ワインの概要 “ワイン紹介など、



地元・大平町出身、現在も在住!

日時

令和8年

受講無料!

3月17日(火)

受付15:00 開会 15:30~

会場

大平町商工会館 2F 会議室

【定員】50名(定員になり次第締め切ります。)

【申込方法】下記申込書に必要事項をご記入の上、  
電話・FAXにてお申込みください。

【申込先】(公社)栃木法人会 大平地区会  
(大平町商工会内)

TEL: 0282-43-7121

FAX: 0282-43-1608

- 咳や発熱などの症状がある方は参加をお控え下さい。
- ご自身の判断でマスク着用はお任せします。

講師  
プロフェッショナル

フランス国家公認醸造士

岩崎元気氏

1986年栃木県栃木市にある「大平町ぶどう団地」の生食用ぶどう農家の息子として生まれる。ワインショップ勤務後、ワイン造りの道に進むことを決意し、2017年修行のためにフランスへ。いくつかのブルゴーニュでのワイナリーでの勤務を経たのち、2020年よりフランスの醸造学校などでブドウ栽培・醸造学を修める。

長期的な日本ワインの発展を見据え、2023年よりブルゴーニュでの日本ワイン大試飲会「サロン・デ・ヴァン・ジャポネ」を主宰。2024年にはブルゴーニュ大学DNOコース(フランス国家認定醸造士エノログ・醸造学修士)を修了。

現在は日本へ帰国し、地元の栃木で委託醸造の形でワインを造りながらワイナリー設立の準備中。2024年産ワイン約1,000本は1か月で完売。2025年産ワイン4,000本は、売り出し中で、既に3か国への輸出が決まっている。

共催：(公社)栃木法人会大平地区会、大平町工業会、大平町商工会

公益社団法人 栃木法人会 大平地区会 行 (FAX: 0282-43-1608)

令和8年3月 日

3月17日(火) セミナー受講申込書 「ワインで“おおひら”と世界をつなぐ」

\*切り取らずにFAXしてください。

事業所名		TEL	
住所		FAX	
参加者名	①	②	③