

事前申込制

2026 大野ぶどうワイン試飲会 & 醸造家によるワイン講座

～ 開催のお知らせ ～

大阪狭山市が誇る夏の名物「大野ぶどう」からワインを昨年に引き続き醸造いたしました！
醸造にあたっては自然なワインづくりに取り組んでおられ、大野ぶどうワインとともに歩んでいただける醸造所「木谷ワイン」さんに引き続きお願いしました。

「木谷ワイン」の木谷一登さんを講師に迎えてワインづくりのあれこれ話や実際にワインを試飲して楽しくワインについて学びたいと思います。

講師

木谷ワイン代表

木谷 一登 氏



奈良県唯一のワイナリー経営
京都大学・大学院卒業後、銀行勤務を経て醸造家になった異色の経歴をもつ新進気鋭の醸造家。
除草剤を用いない草生栽培、減農薬、無化学肥料での葡萄栽培に取り組むとともに、自然酵母での発酵、無濾過、亜硫酸塩を極力使用しないこだわりのワインづくりを実践している。



自然酵母で醸す
奈良県初のワイナリー
木谷 ワイン

カタシモワイナリーの技術研修を受け 2018 年 1 月にワイン用ぶどう農家として独立。「生まれ育った奈良の風土をワインという形にし奈良を愛する人に味わってほしい」という想いで徐々に生産量を増やし 2022 年醸造所を設立。



日 時：11 月 14 日(土)
17:00 ~ 19:00

場 所：カフェレストラン Light House
SAYAKA ホール 4 階 (狭山 1-875-1)

内 容：若手醸造家によるワインのあれこれ話
大野ぶどうワイン他、木谷ワインの試飲会 (解説付)

講 師：木谷ワイン 代表 木谷 一登 氏

費 用：1,500 円/人

定 員：50 人

ワイン (3~4 種類)
&
おつまみ

*ご注意

- ・申込みは 20 歳以上の方のみです
- ・当日は公共交通機関等をご利用のうえお越しく下さい
自転車もダメです
- ・当日、年齢確認をさせていただく場合がありますので
身分証明書をご持参ください
- ・お問合せは商工会まで

申込〆切

10/27
(火)

お申込みはこちら！



<https://forms.gle/cFDmk5FA6dySrioi7>
google フォーム

申込方法：右の QR コードを読み込みのうえ必要事項を入力しお申し込みください

申し込み多数の場合は抽選とさせていただきます。
申込参加の可否は 10/30 (金) を目安にご登録のメールアドレスにご連絡いたします。

当日、ワイングラスをお持ちの方はご持参ください。
持参されない場合はプラスチックコップをご用意しております。

お問合せ：大阪狭山市商工会

TEL: 072-365-3194