

# ワインから繋がる地産地消とサイエンス

川崎市内産ワイン×川崎市内産農産物×サイエンス

2024.7.29 Mon

第1部 15:30~17:30 第2部 18:00~20:00

会場:  RESTAURANT & GALLERY PALETTE

神奈川県川崎市高津区坂戸3-2-1 かながわサイエンスパーク西棟2階

第1部(定員20名) **ワインに関する講演会** 15:30~17:30 参加費1,500円税込

※参加費は当日、現地にて領収いたします。現金のみのご精算となりますので、あらかじめご了承くださいませ。

※テーマ1の講演内容にワインのテイスティングが含まれています。

※お席に限りがありますため、相席へのご協力をお願い申し上げます。



テーマ1: 日本ワインの現在と川崎でワインの持つ可能性を探る  
一般社団法人OIV登録品種協議会 代表理事 松尾 英里子 氏



テーマ2: AIソムリエの開発 ワイン×AIの可能性  
合同会社Pirika.com CEO 山本 博志 氏

**1部と2部のインターバルタイムに生演奏開催!**  
~洗足学園音楽大学生JAZZトリオ [SSMT] によるJAZZセッション~



第2部(定員40名) **地産地消を楽しむメーカーズディナー** 18:00~20:00 参加費8,000円税込

**第2部で提供されるワインは蔵邸ワイナリーより無償提供**

※参加費は当日、現地にて領収いたします。現金のみのご精算となりますので、あらかじめご了承くださいませ。

※お料理の提供は、1卓の人数分を大皿に盛り込んで提供する「卓盛スタイル」となります。

※席数の関係上、1卓4名を基本とした、相席へのご協力をお願い申し上げます。

2020年、川崎市初のワイナリーとなった蔵邸ワイナリー。野菜に合うと言われる蔵邸ワイナリーのワインと、明治大学アグリサイエンス研究室の育てた野菜、川崎市内産の野菜を使った料理を楽しむ、地産地消のメーカーズディナー。

蔵邸ワイナリーを運営する、農業生産法人株式会社カルナエスト代表取締役山田貢氏がホスト役となり、ワインの紹介はもちろんのこと、明治大学農学部アグリサイエンス研究室の岩崎康永教授と学生とのトークセッションも開催。

ワインと料理を楽しみながら、都市農業の魅力と可能性に触れられる、そんな素敵なディナータイムです。



川崎市内産ワイン



農業生産法人 株式会社カルナエスト  
代表取締役 山田 貢 氏



明治大学アグリサイエンス研究室  
岩崎 康永 教授



RESTAURANT & GALLERY  
PALETTE



お料理イメージ



お料理イメージ

主催: HOTEL ARU KSP 共催: 農業生産法人 株式会社カルナエスト

協力: 株式会社ケイエスピー、明治大学農学部アグリサイエンス研究室、神奈川県立川崎図書館、川崎産業観光振興協議会(事務局: 川崎市、一般社団法人川崎市観光協会、川崎商工会議所)

問合先  
HOTEL ARU KSP 沼井 徹  
numai@hotel-ksp.com  
070-4575-5945

申込(1部、2部ともに先着順 2024年7月5日(金)11時より一般受付開始)  
下記フォームからお申込み頂くか、左記、問合先までご連絡下さい。

<https://forms.gle/SmCBuTZuYhnLum1X8>

