

報道関係者各位

令和8年9月3日(木)
山梨県 観光文化・スポーツ部
観光振興グループ
観光振興監 坂本 亜希子
055-223-1557(内線4200)

「GI 山梨」の日本酒と新たな食の可能性を学ぶ 「美酒・美食王国やまなし」産地見学&技術向上セミナーを開催します

山梨県（知事：長崎幸太郎）は、「美酒・美食王国やまなし」の推進を目的に、県内飲食店等で従事する料理人等を対象とした産地見学と技術向上セミナーを開催いたします。本事業は、山梨の酒造りを支える名水や酒蔵の歴史・文化と、日本酒と多様な料理とのマリアージュを学ぶ技術の両面から学ぶ初の取り組みとして、地理的表示「GI 山梨」の日本酒に焦点を当てた2日間のプログラムです。ぜひご取材くださいますようお願いいたします。

■産地見学会

- 日時 令和8年9月10日(木) 9時00分～15時00分
見学先 山梨銘醸株式会社（七賢）（北杜市白州町台ヶ原2283） 等
参加者 県内の飲食店や宿泊施設等に勤務する料理人等
内容 ・尾白川渓谷周辺の水源地視察
（予定） ・山梨県指定有形文化財「行在所」や「酒蔵」の見学
・酒蔵見学
・日本酒テイスティング

※取材は山梨銘醸株式会社での「行在所」・「酒蔵」見学、テイスティングのみとなります。

■技術向上セミナー

- 日時 令和8年9月16日(水) 13時00分～16時00分
会場 山梨学院短期大学（甲府市酒折2-4-5）
講師 中島 優士郎 氏（LoI. 料理長）
富田 逸斗 氏（LoI. オーナーソムリエ）
参加者 県内の飲食店や宿泊施設等に勤務する料理人等
内容 ・「GI 山梨」の日本酒とノンジャンル料理による新たなマリアージュを提案
（予定） ・人気店「LoI.（ロルドット）」のシェフ・ソムリエによる実践講義
・山梨県産の日本酒を使用したペアリング実習
・料理ジャンルの枠を超えた日本酒活用手法の習得
・県産日本酒の高付加価値化と飲食店での活用促進

■ 詳細は別添チラシ及び以下のウェブサイトをご確認ください。

「美酒・美食王国やまなし」技術向上セミナー特設サイト

<https://y-terroir.pref.yamanashi.jp/chef/seminar-r8-0916>



■ 取材について

取材を希望する場合は、9月8日（火）正午までに
次のフォームより、申込をお願いいたします。

※9月10日の取材については、山梨銘醸株式会社での
「行在所」や「酒蔵」見学、テイスティングのみとなります。

※詳細は申込後にご連絡させていただきます。

<https://forms.cloud.microsoft/r/HYz0chesy4>

9月10日（木）・9月16日
（水）開催 「美酒・美食王国やまなし」産地見学&技術向上セミナー 取材



■ やまなしの美酒・美食公式 Instagram

山梨県の美酒・美食に関するイベントやセミナー情報を発信中！

https://www.instagram.com/yamanashi_bishubishoku/



【問い合わせ先】

山梨県 観光文化・スポーツ部 観光振興グループ

担 当：伴野・舘林・河西 TEL：055-223-8876

令和8年度

「美酒・美食王国やまなし」 産地見学&技術向上セミナー

米と水を主原料として造られる日本酒は、その成分の8割が「水」。美味しい水
なくて美味しい酒は生まれない—と言っても過言ではありません。
富士山をはじめとする高い山々に囲まれ、広大な森林を有する山梨県は、名水の
地として知られる美味しい水の宝庫。2021年には日本酒の地理的表示「GI山
梨」に指定され、南アルプス山麓・八ヶ岳山麓・秩父山麓・富士北麓・富士御
坂・御坂北麓の6水系で採取した水を使用するなど、厳しい基準を満たした日本
酒だけが「GI山梨」を名乗ることができます。
名水の地ならではのこだわりの日本酒の産地見学と、その日本酒の新たなマリ
アージュと出会い学べる技術向上セミナーを開催いたします。
貴重な機会ですので、是非ご参加ください。



対象者
県内飲食店
料理人の
方々

参加費
無料

産地見学会

開催日 2026年9月10日(木)

※昼食用意あり(アレルギーをお持ちの方はご留意ください)

時間 9:00 甲府駅集合・出発 ※乗車バスでご案内いたします。
15:00 甲府駅着(予定)

集合場所 甲府駅

産地の歴史や有形文化財の歴史に触れ、テイスティングやランチもついた
大変魅力的な内容となっています。

場所 七賢酒蔵 (山梨銘醸株式会社)
〒408-0312
山梨県北杜市白州町台ヶ原2283



お申込は
コチラ！

応募締切：9月4日(金)

山梨銘醸株式会社(七賢)とは

山梨銘醸株式会社は1750年(寛延3年)創業。山梨県内で歴史ある酒蔵の一つです。
南アルプス・甲斐駒ヶ岳の伏流水を仕込み水に用い、地元農家との契約栽培米を使った
酒造りで、清らかで華やかな味わいの日本酒「七賢」を醸造しています。1980年には明治天皇
が宿泊された母屋「行在所」が残り、蔵見学や直営レストラン「七賢」での試飲・食事も
楽しめる。山梨を代表する酒蔵です。

当日のスケジュール(予定)

9:00 甲府駅集合
10:00 尾白川渓谷着〜水源視察
11:00 七賢蔵
→行在所(有形文化財)見学・蔵見学
12:15 テイスティング(3〜4種)
12:45 ランチ(山梨銘醸直営レストラン)
14:00 七賢蔵
※スケジュールは変更となる可能性があります。



七賢
SHICHIKEN

技術向上セミナー

開催日 2026年9月16日(水)

テーマ 山梨県の日本酒×ノンジャンル料理
新しいマリアージュの提案 (実習形式・予定)

講師は、清澄白河のノンジャンルビストロ「Loi」より、シェフ・中島優士郎氏とソムリエ・富田
逸斗氏。
フレンチ、イタリアン、和食など複数のジャンルを経験してきた中島シェフの料理と、ワインの知見
をベースに味わいを分析する富田ソムリエの視点を組み合わせ、山梨・七賢の日本酒とのマリ
アージュを解説します。
ワインとのペアリングにとどまらない、日本酒とノンジャンル料理ならではの組み合わせ方・提供
の考え方を学べるセミナーです。

時間 受付 12:45 セミナー 13:00-16:00

場所 山梨学院短期大学
〒400-8575 山梨県甲府市酒折2-4-5



お申込は
コチラ！

応募締切：9月4日(金)

講師

富田 逸斗 (とみた はやと)

Loi.(ロルドット) オーナー・ソムリエ

モシュランミッドランドの名店「レフェールヴェンサン
(Lefevresence)」出身で、2019年に国内最年少
でJ.S.A.(日本ソムリエ協会)ソムリエ資格を取得。
「食を通じてカルチャーを表現したい」という思いか
ら、Loi.(ロルドット)を開店。



中島 優士郎 (なかじま ゆうじろう)

Loi.(ロルドット) 料理長

イタリアン、スペイン、和食、中華と、国内外・
ジャンルを問わず20店舗以上のレストランで経験を
積んできた異色の経歴を持つシェフ。様々なジャンルの
技術と日本の素晴らしい食材を用いたノンジャンル
料理を東京・清澄白河の「Loi」で表現している。



対象者 山梨県内のレストラン、宿泊施設などで従事する料理人(フレンチ、イタリアン、中華、日本料理、和食、イノバート、カフェなど)
2日間両日の参加をおすすめしますが、どちらかみの参加も可能です。

【お問い合わせ】

やまなし産地見学&技術向上セミナー運営事務局(株式会社ビッドガーデン) 担当: 西郷
Mail: yamanashige_inquiry@vivid-garden.co.jp
TEL: 050-1791-5509

※掲載したメールは2営業日以内(土日祝日を除く)を目途にご返信いたします。

- ・参加費は無料です。
- ・当日の駐車場及び持ち物等については、参加者決定後に事務局よりメールにてご案内いたします。
- ・参加費用は無料ですが、交通費等については参加者それぞれで負担をお願いいたします。
- ・応募者多数の場合は抽選にて参加者を決定させていただきます。

応募
締切

9月4日(金)