



川崎市
KAWASAKI CITY

HOTEL
METROPOLITAN
KAWASAKI-JI-EAST

令和8年1月8日
報道発表資料
宮崎県（東京事務所）
川崎市（経済労働局）
ホテルメトロポリタン 川崎

宮崎県と川崎市のワインメーカーと共に楽しむワイン＆ディナーイベントを開催します！

～宮崎県の豊かな食材を活かした数々の料理を、両地域のワインが繋ぎます～



宮崎県と川崎市は、互いの持つ資源や特性を活かしながら、それぞれの地域の活性化や持続的成長を目指すため、平成26年11月に協定（宮崎県と川崎市との連携・協力の取組に関する基本協定）を締結し、宮崎県産木材や食材の活用など、様々な面で連携を行っています。

川崎市にあるホテルメトロポリタン 川崎（運営／日本ホテル株式会社、総支配人／金田文典）では、この趣旨に賛同し、令和3年より「日本のひなた宮崎県」の食や観光の魅力を発信するフェアを開催しており、令和8年で6回目を迎えます。

今年は、1月15日（木）から4月14日（火）にかけて、「農の都」と呼ばれ、豊富な食材とワインが魅力のまち、宮崎県都農町をテーマの一つにフェアを開催します。ぶどう栽培の不適地とされていた同町で、先人たちは挑戦を重ね、その困難を克服。その精神を受け継ぎ、地域を挙げてワインづくりを推進し、世界的に高い評価を受けるワインを生み出しました。このワインづくりを最前線で牽引し、成功させた「都農ワイナリー」の赤尾代表にお越

しいただくとともに、川崎市麻生区岡上でワイン用ぶどうの栽培から醸造まで手掛ける「蔵邸ワイン」の山田代表にお越しいただき、宮崎・川崎のワイン・食材を楽しむワンデイイベントを開催します。

1 企画名称

宮崎県と川崎市のワインメーカーと共に楽しむワイン&ディナーイベント

2 開催日時

令和8年3月8日（日） 第一部 17:00～17:45（ステーションコンファレンス川崎）
第二部 18:00～20:30（ホテルメトロポリタン 川崎）

3 会場について

（1）第一部

ステーションコンファレンス川崎 Room D

所在地：神奈川県川崎市幸区大宮町1番地5 カワサキデルタ JR川崎タワーオフィス棟3階

アクセス：JR川崎駅中央西口より徒歩2分

京急川崎駅中央口より徒歩9分

（2）第二部

ホテルメトロポリタン 川崎 Terrace and Table

所在地：神奈川県川崎市幸区大宮町1番地5 ホテルメトロポリタン 川崎（カワサキデルタ内）

アクセス：JR川崎駅中央西口より徒歩2分

京急川崎駅中央口より徒歩9分

特徴：ホテルメトロポリタン 川崎内にある、ライブ感と活気に満ちた食のシーンがテーマのオールデイダイニング。味の航海が楽しめ、各国を旅する気分で味わうビュッフェ料理“Voyage Buffet”を堪能いただけます



4 主なプログラム

（1）第一部

都農ワイン代表取締役社長 赤尾氏（宮崎県）、蔵邸ワイナリー代表山田氏（川崎市）が来場。

お二人のワイン造りに掛ける情熱やこだわり等を御説明いただきます。

コーディネーターは、一般社団法人 OIV 登録品種協議会の松尾代表が行います。

(2) 第二部

- ① 赤尾代表、山田代表とお話をしながら、都農ワイン、蔵邸ワインを楽しめます。
- ② 宮崎県産食材をふんだんに使用した数々の料理

「おいしさ日本一」の宮崎牛をはじめ、宮崎県都農町産の高級魚「タマカイ」など、当日だけの特別メニューを含む、季節の宮崎県産食材等を使用した約40品以上のメニューを、ビュッフェスタイルでお楽しみいただけます。

5 タイムスケジュール（予定）

- | | |
|--------|--|
| 16:45～ | 受付開始 |
| 17:00～ | 第一部：宮崎県と川崎市のワインメーカーによるスペシャルトーク |
| 18:00～ | 第二部：宮崎県と川崎市のワインメーカーと共に楽しむワイン&ディナービュッフェ |
| 20:30 | 終了 |

6 御予約について

料金：お一人あたり 10,000 円（税込）
販売開始：令和8年1月8日(木)17:00
イベントプラットフォーム“peatix”にて先着 60 名様
URL 記載：<https://peatix.com/event/4796083/view>
※20歳未満のお客様はお申込みいただけません



7 登壇者の御紹介

(1) 赤尾 誠二 氏（株式会社都農ワイン 代表取締役）

1974年宮崎県川南町生まれ。高鍋農業高校卒業後、都農町役場にワイン技師として入庁し、ぶどう栽培とワインの試験醸造に従事。都農ワイナリーの立ち上げに携わり、1996年にオープン。2016年に取締役工場長、2022年9月から代表取締役に就任。

ワインは地酒であるべきだという信念のもと、地元産ぶどうを100%使い、地域の風土を表現するワインは、地元の方々に広く愛されているだけではなく、国内外のコンクールで高い評価を獲得するなど、世界に誇る高品質な日本ワインとして注目を集めている。



(2) 山田 貢 氏（農業生産法人 株式会社カルナエスト 代表取締役）

川崎市麻生区岡上で9代続く農業者であるとともに、都市農業の変革を目指し、農業生産法人株式会社カルナエストの代表取締役、「蔵邸ワイン」の醸造家、ダイニングバー「Lilly's by promety」（川崎市麻生区）オーナーシェフ、大学講師、など様々な場面で活躍。

ワイン用ぶどうの栽培から醸造まで手掛ける「蔵邸ワイン」は年間1000本程度のみの醸造であり、一般の商流には流通していないため、極めて希少。



(3) 宮下 茂雄 氏 (ホテルメトロポリタン 川崎 Terrace and Table 料理長)

東京都出身。フランス料理を専門とする。

昭和 60 年 4 月ホテルメトロポリタン (池袋) 入社。ホテルメトロポリタン内の宴会や各レストランで経験を積み、令和 3 年より宴会料理長を務める。令和 6 年 2 月より同職就任。

信念は、「伝統を重んじる料理手法を基本としながら、お客さまに誠実さが伝わる料理を提供していきたい。」



(4) 松尾 英理子 氏 (一般社団法人 OIV 登録品種協議会 代表理事)

国際ブドウ・ワイン機構 (OIV) に登録された日本の 3 品種である“甲州”、“マスカット・ベーリーA”、“山幸”を中心に、日本固有のブドウ品種とそのワインの国内外の評価向上を目的に活動。全国のワイナリーとのネットワークを有し、川崎市でもカルナエストの山田氏とともに明治大学客員研究員として黒川農場のワインプロジェクトに参画するなど、都市農業におけるワインの可能性についても実践している。川崎市民。



8 行政連携について

「国産木材等を活用した豊かなまちづくり」、「活力や魅力のある産業づくり」、「楽しい未来を創造する多様な人づくり」の 3 項目を柱として連携。

これまで、川崎市木材利用促進フォーラムとの連携によるイベント出展や全国都市緑化かわさきフェアへの木材提供などの木材連携をはじめとして、ホテルメトロポリタン 川崎での宮崎フェアの実施など様々な場で、相互の交流を図っています。



■問合せ（行政連携・本企画全般）

【川崎市】川崎市経済労働局観光・地域活力推進部

電話：044-200-2503 担当：森

【宮崎県】宮崎県東京事務所流通物産担当

電話：03-5212-9007 担当：江上

■問合せ（ホテル・レストランについて）

ホテルメトロポリタン 川崎 営業企画（広報）

pr-kawasaki@metropolitan.jp

電話：044-533-1111（代表） 担当：谷口