

HOKKAIDO・ワインコンシェル 専任ソムリエのご紹介



日本ソムリエ協会認定 シニアソムリエ

阿部 真久 Masahisa Abe

シニアソムリエ、MBA(経営管理修士)
ワイナリー勤務後、業界団体と連携した機関としてワインクラスター北海道を設立。
北海道が世界的なワイン産地として認知されるための活動を幅広く実施。



日本ソムリエ協会認定 ソムリエ

佐々木 恵 Megumi Sasaki

北海道初の女性ソムリエ。現在はフリーで料理やマナーなど飲食に関わる複数の資格を活かし、健康的で楽しいお酒と食文化の魅力を紹介しています。

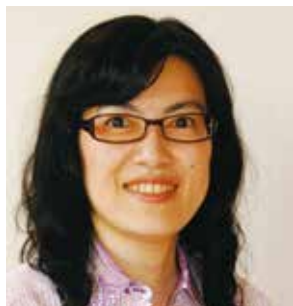
日本ホテルバーメンズ協会認定 シニア・バーテンダー、FBO認定 日本酒学講師/利酒師



日本ソムリエ協会認定 ソムリエ

三品 真二 Shinji Mishina

日本ソムリエ協会認定ソムリエ
ワインは『飲む人にとって美味しければそれで良い。』
そのお手伝いをさせていただいております。



日本ソムリエ協会認定 ソムリエ

石川 尚美 Naomi Ishikawa

ソムリエをはじめ、チーズプロフェッショナル、利酒師、焼酎アドバイザーなどの資格を持つ。各種セミナーやイベントを通じて、チーズやお酒の楽しみ方を伝えている。



日本ソムリエ協会認定 ソムリエ

戸田 幸子 Sachiko Toda

和食店を中心に18年位 サービスと会計を担当。その中で9年程勤務した鮎店でワインに目覚めお客様の後押しもありソムリエの資格を取得。丁寧な所作とサービスに定評。

●ソムリエ協会認定ソムリエ ●日本ドイツワイン協会 ドイツワインケナー
●日本チーズプロフェッショナル協会コムラード ●JSA SAKE DIPLOMA



日本ソムリエ協会認定 ソムリエ

鎌田 芳弘 Yoshihiro Kamata

「禁煙BARよしひろ」店主。札幌出身。札幌の専門学校卒業後、横浜のホテルのバーで従事。その後札幌のホテルでソムリエ、バーテンダーとして従事し、すすきののバーオーナーとして独立する。