

# ワインガイドチームのご紹介

ワイン選びはお気軽にワインガイドへご相談ください!!

ご覧のワインガイドが交代で皆様のワイン選びをお手伝いします!!



ライラックワインガーデン  
ワインガイドチームリーダー

NPO法人ワインクラスター北海道代表  
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。



NPO法人ワインクラスター北海道 副代表  
十勝ワインバイザー

## 沼田 枝己

Emi Numata

阿部代表と共にワインクラスター北海道を  
設立。北海道産ワインの認知度向上のため  
に同法人の実務担当に従事。



NPO法人ワインクラスター北海道  
日本ソムリエ協会認定 ワインエキスパート

## 吉川 智仁

Tomohito Yoshikawa

道産ワイン懇談会事務局、GI北海道使用管  
理委員会事務局を担当。



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ス協会認定 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

## 石川 尚美

Naomi Ishikawa

チーズ&ワインスクール  
石川尚美チーズサロン代表  
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 ワインエキスパート  
インターリンクジャパン代表

## 阿部 さおり

Saori Abe

北海道のワインと食関連のイベント企画、プ  
ロモーション事業を行う有限会社インター  
リンクジャパン代表。  
著書「北海道のワイナリー50 つくり手たち  
を訪ねて」(北海道新聞)



日本ソムリエ協会認定  
ソムリエ エクセレンス

## 田中 栄治

Eiji Tanaka

シニアソムリエ、ワインレストラン円山別邸  
オーナーソムリエ  
2010年11月、北海道のナチュラルチーズと  
食材に拘ったワインレストランを開業。  
日常の食卓へワインの普及を目指し、J.S.A.  
ワイン検定認定講師としても活動。



日本ソムリエ協会認定 ソムリエ

## 水上 貴

Takashi Mizukami

新さっぽろアーキシティホテル 宴会担当課長  
2013年にソムリエ資格を取得。北海道フ  
ードマイスター。ホテルでは北海道産ワインを  
取扱い、ワインセミナーなども開催してワイン  
の魅力を伝えている。



日本ソムリエ協会認定 ソムリエ

## 三品 真二

Shinji Mishina

もいわ山山頂レストラン「THE JEWELS」マ  
ネージャー、ソムリエ。  
料理に合わせたペアリング、北海道のワイン  
を提案。  
4月末テレビ塔にレストランオープン。



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。



日本ソムリエ協会認定 ソムリエ

## 坂田 美咲

Misaki Sakata

ペアリングコース専門イタリアンレストラン  
「常春」にて2014年より勤務。  
道内生産者さんを訪問して創り上げた道産  
食材と道産ワインのヒンナ・ペアリングコ  
ースは絶品。  
常春 TOKOHARU 店長・ソムリエール



日本ソムリエ協会認定 ワインエキスパート

## 花井 由香

Yuka Hanai

小樽市内のホテルにて、道産ワインイベ  
ントの企画運営を担当。  
「人・モノ・コト・地域を繋げる役」を目指して  
います。

勤務先/ワインピストロ Katabami



日本ソムリエ協会認定  
ソムリエ・エクセレンス

## 鶴本 綾乃

Ayano Tsurumoto

マダムブティックつるもと  
代表 シニアソムリエ