



くらしき魅力体験プログラムツアー（農業コース）

ワイン醸造技術研修

収穫されたブドウをワインとして醸造するために必要な知識や技術を一貫して学べる研修です。想いを詰め込んだ1本のワインで飲む人に感動を与えてみませんか？

日程

令和4年

5月30日～12月23日

受講料

100,000円

会場

ふなおワイナリー



(岡山県倉敷市船穂町)

研修の詳細は裏面をご覧ください

研修日程

5/30~31 1泊2日研修	現	施設案内 / ブドウ栽培講義実習 醸造の基本 / 製造現場における心得
6月	オ	安全作業 / 衛生管理 / 機器取り扱い
7月前半	オ	酒税関係 / 記帳
7月後半	オ	分析方法 / 成熟度分析
8月前半	オ	機器洗浄 / 仕込み作業 / 発酵管理 / 製成
8/18~9/16	現	体験実習 (機器洗浄 / 仕込み作業)
10月	オ	醸造免許の取得について
11月	オ	発酵と微生物
12月	現	官能評価(テイスティング) / まとめ

オ オンライン研修 現 現地実習

支援制度

現地実習の滞在期間中は
市で**無料の宿泊場所**を提供します
※1K / 駐車場あり
※現地まで約10km

自宅から現地までの
交通費半額を助成します
※上限は通算16,000円まで

お申込み

4月28日までに、以下の記載事項をメールでお送りください
定員2名のため応募多数の場合は別途選考にて決定します



メールアドレス

▲岡山県外の在住者に限ります▲

①氏名 ②生年月日 ③住所 ④電話番号 ⑤ブドウ栽培の経験(有・無) ⑥受講理由

◎ 宿泊場所から現地までの移動は各自で手配してください ◎ 研修中の飲食は実費負担です
◎ 実習中は動きやすい服装で作業しますので、各自で準備してください

お問い合わせ

研修内容について ▶ ふなおワイナリー

《TEL》086-552-9789

《mail》mail@funaowinery.com

支援制度について ▶ 倉敷市くらしき移住定住推進室

《TEL》086-426-3153

《mail》iju@city.kurashiki.okayama.jp