



令和6年11月13日
京都市保健福祉局

（担当 医療衛生センター中部方面担当）
電話 075-746-7212



ワインの製造方法と
衛生管理が学べるよ！

“おあがりス”

（京都市食の安全安心啓発キャラクター）

ワイン醸造所「京都ワイナリー四条河原町醸造」 見学会の実施及び参加者の募集

京都市では、「第3期京都市食の安全安心推進計画」や「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、食の安全安心に関するリスクコミュニケーション事業を展開しており、消費者・事業者・本市職員が共同で実施するリスクコミュニケーションを推進しています。

この度、「京都ワイナリー四条河原町醸造」にて、醸造所の見学及び講習を通じて、ワインの製造方法と衛生管理を学ぶための見学会を開催します。

1 日時

令和7年1月25日（土）午後3時～午後5時

2 開催場所

京都高島屋S.C. [T8] 地下1階 京都ワイナリー四条河原町醸造
（〒600-8002 京都市下京区四条通寺町東入2丁目御旅町35）

3 実施内容

（1）講習会

事業者及び本市食品衛生監視員が講師となり、ワインの製造工程と衛生管理方法についての講習会を実施します。

（2）見学

ワイン醸造所「京都ワイナリー四条河原町醸造」にてワインの製造工程を見学します。

（3）意見交換

ワインの製造や衛生管理等について、参加される皆様の日頃からの疑問を中心に、事業者及び本市食品衛生監視員と意見交換を行います。

4 応募

（1）参加費用

無料

- (2) 募集人数
30名（申込多数の場合は抽選）
※京都市内在住者又は京都市内に通勤・通学する20歳以上の者に限る。
- (3) 募集期間
令和6年12月1日（日）～令和6年12月25日（水）
- (4) 応募方法
ア 応募フォーム
以下のページに掲載している応募フォームからお申し込みください。
<https://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/page/0000331093.html>
イ 電話
「5 問合せ先」に記載の宛先にお電話ください。

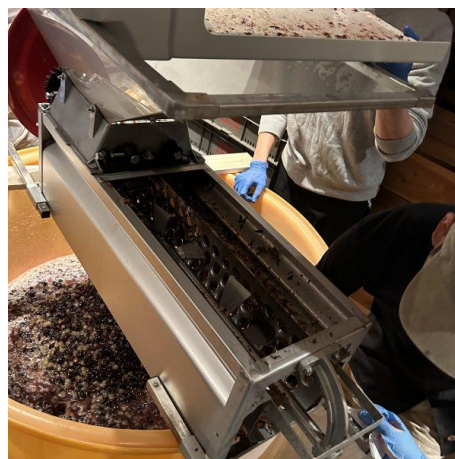
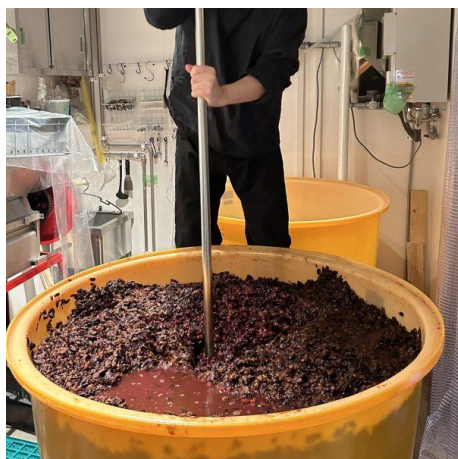
5 問合せ先

京都市保健福祉局医療衛生推進室医療衛生センター（中部方面担当）
電話：075-746-7212 FAX:075-251-7236

※「京都ワイナリー四条河原町醸造」について

百貨店の中にあるアーバンワイナリー。コンセプトは「ワインのある日常の暮らし・毎日通える街なかのワイン屋」。仕事帰りや買物のついでに立ち寄って、タップから注ぐフレッシュワインを愉しむことができる。

つくりたてをすぐに飲めることで添加物も抑えられ、飲みたい分だけマイボトルでの量り買いができ、歩いて行ける街なかに醸造タンクがあることでフードマイレージゼロ。「飲む人のそばで、つくり手が見える形でワインをつくる。」環境に配慮したサステイナブルでSDGsな取り組みを行っている。



京都ワイナリー

四条河原町醸造

