

株式会社 Craft and Harvest* の竹内一浩でございます。

*北海道知事登録旅行業 第3-791号 札幌市西区西野六条5丁目2番1号 全国旅行業協会正会員 

「北海道ニセコ町 シャンパーニュを目指すテロワールとマリアージュを学ぶ 二日間」に関する安全・衛生・留意事項その他情報をお知らせします。

1. ワイナリーでのシャンパーニュ伝統製法に関わる作業につきまして

Niseko Winery では、一日目に、シャンパーニュ伝統製法の一つである動瓶（ルミアージュ）の説明を受け、二日目に、澱抜き（デゴルジュマン）の説明を受けた後、それぞれ実習していただき、澱抜きしたスパークリングワインのボトル（一本）を記念にお持ち帰りいただきます。

現在、Niseko Winery では、3種類のスパークリングワインの在庫があり、澱抜きするためには、24時間前に、澱の凍結作業を開始する必要があるため、事前に、3つの商品の中から、どれを澱引きして記念ボトルとしたいかご指定いただきます。

また、一日目の動瓶作業を終えてから、澱の凍結作業に入りますと、翌日の澱抜きに間に合いませんので、動瓶作業のスパークリングワインと澱引きして記念ボトルとするスパークリングワインとは、異なるものでございます。

2. 企画期間中のニセコ地域の気候

昨年11月上旬後半の最高気温の平均は7.2℃、最低気温の平均は▲2.9℃でした。

また、昨年、初雪は12月上旬でしたが、10月に初雪が降ることもありました。

温暖化の影響で、気温は上昇気味とはいえ、首都圏・近畿圏に比べれば、はるかに低い状態ですので、体調を崩されないためにも、防寒具や厚手の服装が必要です。

3. 服装・靴

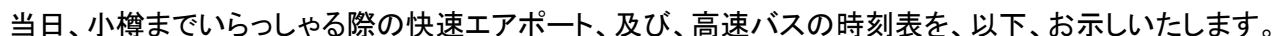
- 1) 朝晩は零下となる可能性も十分にありますので、コート・セーター・厚手のジャケットやシャツなど、ご用意いただくようお願いします。
- 2) 雪が降った後、また、雪が降っている中、ブドウ畑に入る可能性もありますので、靴につきましても、「防水・防滑」機能を備えたブーツまたはスニーカー、お持ちでない場合には、汚れても良いスニーカーなどお持ちいただくことをお勧めします。

4. 交通機関

新千歳空港からニセコ町まで、JRで参りますと、少なくとも、小樽と倶知安で乗り換えることが必要で、2駅で30分以上の待ち時間が発生するため、3時間30分を要します。

さらに、倶知安からニセコまでの本数は日に7本しかなく、小樽～倶知安～ニセコ間は単線のため、途中で、車両故障などが発生しますと、まったく動きが取れなくなってしまうます。

そのため、JR小樽駅最寄りの出発地点からニセコ町まで、小型バスを利用することといたしました。



5. 一日目の昼食

小樽駅最寄りの出発地点（セブンイレブン小樽船見坂下店前）から、小型バスに乗車していただきますと、ニセコ町到着後は、昼食のための時間はございませんので、小樽駅周辺で、お取りいただくことをお勧めします。

6. 二日間の移動手段につきまして

一日目のJR小樽付最寄りの出発地点からニセコ町まで、二日目のニセコ駅舎内 Chise Farm「ヌプリ」からJR小樽最寄りの地点までは、小型バス（27人乗り）にお乗りいただきます。

また、一日目・二日目ともに、ニセコ町内の移動につきましては、ハイエースなどのリムジンにお乗りいただきます。

7. お持ちいただく荷物につきまして

キャリーケースなどにつきましては、往復ともに、小型バスで、ヒルトンニセコビレッジに立ち寄り、一日目はホテルに預け、二日目はホテルで引き取っていただくようにいたします。

8. 健康に関する情報

例年11月は、北海道各地で、初雪を観測する時期で、風邪などを引き、体調を崩される方が増える時期です。

首都圏・近畿圏をはじめとする本州などからいらっしゃる場合は、体調を崩されないよう、特に留意する必要があります。

皆様とお会いできますことを楽しみにしております。

以上