

第64期 「ワイン講座」

初級・中級コース合同
4月～6月編

今期のテーマ 【ペアリングの極意！】

講師 小西 亨一郎

ペアーレ大仙「ワイン講座」も、おかげさまで大好評。通期で64期を迎えます。今期は、「ペアリングの極意！」と題し、ペアリングについて、楽しみながら学びます。1回目、2回目は、ペアーレ大仙を会場に行います。3回目は、グランドパレス川端で「オマール海老尽くし」のコース料理とのペアリングを堪能いたします。毎回、満席ですので、お早めに申込みください。



第1回 世界のナチュラルチーズとワインのペアリング

4月11日（金） 午後6時30分～ 会場：ペアーレ大仙

第1回は、世界のナチュラルチーズ5、6種類と、それによく合うワインのポイントをレクチャーしてまいります。チーズは、タイプ別に解説し、そのポイントを実食しながら、合わせてまいります。

会費 5,000 円の予定

第2回 世界の極上「貴腐ワイン」研究

5月16日（金） 午後6時30分～ 会場：ペアーレ大仙

第2回は、この講座初の試み、「貴腐ワイン」にスポットを当てたセミナーです。最後に、最上のペアリングを実感していただきます。お楽しみに。

会費 5,000 円の予定

第3回 オマール海老コースとペアリング

6月 5日（木） 午後6時30分～ 会場：グランドパレス川端

第3回は、グランドパレス川端を会場に、オマール海老とのペアリングコース。伊藤幸一総料理長のフランス料理で「オマール海老」に焦点を当てたスペシャル版です。シニアソムリエが、その料理に合わせ選んだワインのポイントを解説・説明してまいります。今回は、会場の都合で、**木曜日開催**となります。

会費 12,000 円の予定

◆ 受講料 3,900円

* 会費は、当日講師にお支払いいただきます。

★ 欠席の場合は、各回とも5日前までに講師の会社へ電話連絡をお願いします。

★ 電話番号 0187-62-1750

◆ 募集定員 15人(最小催行人数10人)

☆ 講師紹介 小西 亨一郎（こにし こういちろう）

カネトク卸総合センター株式会社代表取締役。(社)日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ、シニアワインアドバイザー、オーストリーワイン大使、フランス食品振興会(SOPEXA)公認コンセイユ、オーストラリアワイン・スペシャリスト、SAKE DIPLOMA



ご注意!! 本講座受講後の車の運転は、飲酒のためできません。
申込時に誓約書を提出していただきますので、免許証と印鑑をご持参ください。

【お申し込み先】
ペアーレ大仙
TEL 0187 (63) 8600