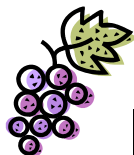




シャンパーニュと楽しむ



# ワインと料理のマリアージュ

2012 9月～2013 9月 全12回コース

毎月、季節とワインに合わせたお料理、前菜、主菜、デザートを楽しみながら、テーマのワインの歴史や背景をわかりやすく楽しくレッスンを進めていきます。

毎回シャンパーニュから始まりテーマのワインへ・・・  
出来立てのお料理を楽しみながらのレッスンは  
学ぶ楽しさと・・・おしゃべりの楽しさ・・・  
癒しの時間です。。



今期のテーマは「比べてみよう産地の違い!!」  
同じ品種でも国や気候・・・テロワールでこんなに  
違う・・・ワインの楽しさ。

**さぁ！ワインの旅に出かけましょう!!!**

講師・・・吉岡八重（日本ソムリエ協会公認ソムリエール）

お教室日程

第2土曜日 PM 2:30～

第3土曜日 PM 2:30～

第3水曜日 PM 2:30～

講習費用 1回 6300円（3ヵ月ごと前納）

\*お願い・・・1年間全12回を通してお申し込みください。

お願い・・・ワインテーマ、お料理は仕入れの都合変更になる場合がございます、ご了承ください。

ワインのテーマ	
2012 9月	品種のるつぼ！イタリアワイン魅力 イタリア、泡、白、赤ワイン
2012 10月	ドイツワインの新しい波！！ 甘いだけじゃない白ワインの世界
2012 11月	スペイン・ポルトガル個性の産地！ 歴史と文化がワインを生む。
2012 12月	おせち料理とシャンパーニュと 日本のワイン。
2013 1月	ボルドーワイン対決！ ① フランスvs新世界白ワインも・・・
2013 2月	ボルドーワイン対決！ ② フランスvs新世界白ワインも・・・
2013 3月	妖艶 ピノ・ノワール対決！！① ブルゴーニュvs新世界
2013 4月	妖艶 ピノ・ノワール対決！！② ブルゴーニュvs新世界
2013 5月	白ワイン代表！！シャルドネ対決！ フランスvs新世界
2013 6月	アルザス品種対決！！ 香りのワイン 白ワインの魅力
2013 7月	夏の泡、夏の白、すっきり合わせたい 夏のワインたち
2013 9月	今期の締めくくり、 今年気になるワイン登場！！