

# 生徒募集！！ ワインと料理のマリアージュ

2月からのワイン教室のカリキュラムができました  
料理のマリアージュの教室が始まります

いろいろな国のワインと料理のマリアージュ！  
簡単にできるおしゃれなお料理！！

毎回登場するシャンパーニュとテーマの  
インをお料理と楽しみながら学ぶクラス

2月から毎月1回一年間のゆったり  
クラス。楽しいお仲間と楽しい時間！



講師 吉岡 八重 (日本ソムリエ協会公認ソムリエール)

## クラスご案内

第2土曜日クラス PM 2:30~PM 5:00

第3土曜日クラス PM 2:30~PM 5:00

第3水曜日クラス PM 2:30~PM 5:00

各クラス 8名 募集中！

講習費 1回6480円 (3ヶ月前納)

年会費 4320円 (各クラス共通)

ケーキハウス

042-384-6376

## 毎回楽しいワインのマリアージュ

	カリキュラム
2月 2018年	ワインの新しい流れを楽しむ 今どこの国が注目されているか。
3月	お花見弁当と新しいロゼワインの世界 お花見弁当を持って出かけよう！！
4月	春・春・春のワイン特集 爽やかな春色料理と共に
5月	いろいろな国のリースリングを飲み比べよう！！ 白ワインにマリアージュするお料理とスイーツ
6月	エスニックに合わせならこのワイン 泡とスティル、エスニック料理とワイン
7月	オーストリアワイン特集 オーストリア、スイスの料理と共に
9月	中華料理とワインのマリアージュ 家庭の中華に合わせるワインは？
10月	イタリア料理とイタリアワイン 美味しいパスタにはこのワイン！
11月	ピノ・ノールを飲み比べる 秋深まる料理とワインのマリアージュ
12月	おせち料理と日本ワイン 大人気日本ワイン人気の秘密
2019 1月	フルボティのワインたち、白ワイン赤ワイン しっかりした骨格のワインを楽しむ
2019 2月	フランス家庭料理とフランスワイン おしゃれでおいしいワインとのマリアージュ

\*毎月のお料理は基本的に、前菜、主菜、デザートを

ワインに合わせて作ります。毎月のワインの地方の料理  
や季節に合わせてます。



