

おうちビストロ! 実践マリアージュ!

ワインと料理のマリアージュ

2013 10月~2014 10月 全12回コース

毎月シャンパーニュから始まり! テーマのワインへ
世界のワイン48本飲み比べ!!


おうちワインの選び方から特別な日のワイン選び!
香りをさぐり、味をあわせる、ワインの楽しさ!
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「料理ととことんあわせるマリアージュ」
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)

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)

● 料理と一緒に作りたい方はお知らせください、きちんと覚えられて
すぐに役立ちますよ!

*お願い・・・1年間全12回を通してお申し込みください。

CAKEHOUSE 042-384-6376

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	
2013 10月	以外にコクすっきりワイン 北イタリアのワインたち 
2013 11月	アメリカナパバレーの新しい波 太陽が生み出す果実味のワイン
2013 12月	晴れやかな日本のテーブルに おせち料理のベストワイン
2014 1月	やっぱり。ブルゴーニュでしょ!!! ピノノワールの周辺
2014 2月	デザートワインを楽しむ! 料理にもデザートにもショコラにも。
2014 3月	ドイツ、オーストリーが良いらしい。 二つの国の違う顔、春爛漫メニュー
2014 4月	イタリアに行きたくなる。 南イタリアのワインたち。
2014 5月	情熱のスペイン! 魅惑のワイン おうちでできるパエリアに挑戦!
2014 6月	やっぱり初夏はアルザスでしょ! アルザスVS新世界
2014 7月	夏はやっぱり白ワイン! 香りのワイン 白ワインの魅力
2014 9月	そろそろ秋のワインが恋しいかな。 重過ぎない赤ワインたち。
2014 10月	今期の締めくくり、 今年気になるワイン登場!!!

