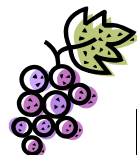




シャンパーニュと楽しむ



ワインと料理のマリアージュ

2019 2月～2020 1月 全12回コース

毎月、季節に合わせたお料理、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。

さあ！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	
2019 2月	まずは基本のワインスタート フランス基本となるワインたち
2019 3月	春ワイン！！花見、合格、お祝い！ 誰かにプレゼントしたくなるワイン
2019 4月	フランスアルザスワイン特集！ ワインの香水！アルザスワイン！
2019 5月	今話題の「日本ワイン」 ますます熱くなる日本ワインの世界
2019 6月	さわやか産地ニュージーランド！ 大注目産地！クリアなワイン登場！
2019 7月	泡、泡、そして白ワイン 暑い夏こそ楽しみたい白ブドウ品種
2019 9月	イタリア料理とワインマリアージュ さあ！何と何を合わせましょうか！
2019 10月	フランスの隠れた銘醸地 フランス田舎のワインと地元料理！
2019 11月	パーティーワイン！ 年末年始のプレゼントやパーティーに
2019 12月	おせち料理とワインたち おせちにはやっぱりワイン
2020 1月	一年の始まり、今年のワインの流行り ハートの料理とワインのマリアージュ
2020 2月	今期の締めくくり、 今年気になるワイン登場！！