

ワイン愛好家対象・ワイン エンジョイ コース <2017年4月期>



土曜日・ワインサロン



ワインの楽しみ方を知る・ワインライフを楽しむ

対象 : ・ワインライフを楽しみたい方

・ワインを楽しむレパトリーを広
げたい方

講師

谷住 肇 (ワインカレッジ校長)

協力

株式会社日智トレーディング

会場

株式会社日智トレーディング 大阪府高槻市芥川町1丁目2番 A2106

TEL : 072-681-8624

* JR 高槻駅下車 中央改札口を出て左へ(徒歩2分) ローレルスクエア・ウエストタワー・入口左側のボタン2106を push
(解錠後、入って右側の高層階用エレベーターで21階2106号室へ)

□ 受講料 : 40,000 円 (1day レッスン: 6,700 円) 定 員: 13 名 / 1 クラス

□ 期 間 : 2017 年 4 月 ~ 2017 年 9 月・毎月 1 回・6 回修了・6 ヶ月・土曜日 / 昼クラス (14:00 ~ 15:30)

□ 内 容 : **食事がグッと楽しくなる! ワインペアリングとは...**

●メニューのそれぞれの料理に、ソムリエがベストマッチと考えるワインを合わせるスタイル

例: 5 皿のコースには 5 種類のグラスワインを合わせる

●今、世界的に このペアリングが流行しており、特に欧州では定番化

* 毎回、テーマに即した 5 種類のワインテイスティングを行います。ワインは一部変更する場合があります。

NO.	日 程	カリキュラム内容 <ワインと料理の相性を提案するワインペアリング>
1	4/8 (土) 14:00~15:30	◆ Wine Pairing in April Sparkling < Crisp White < Rich White < Bodied Red < Dessert wine
2	5/6 (土) 14:00~15:30	◆ Wine Pairing in May Sparkling < Crisp White < Rich White < Bodied Red < Dessert wine
3	6/3 (土) 14:00~15:30	◆ Wine Pairing in June Sparkling < Crisp White < Rich White < Bodied Red < Dessert wine
4	7/8 (土) 14:00~15:30	◆ Wine Pairing in July Sparkling < Crisp White < Rich White < Bodied Red < Dessert wine
5	8/5 (土) 14:00~15:30	◆ Wine Pairing in August Sparkling < Crisp White < Rich White < Bodied Red < Dessert wine
6	9/2 (土) 14:00~15:30	◆ Wine Pairing in September Sparkling < Crisp White < Rich White < Bodied Red < Dessert wine

備考

- ・ ワインカレッジでは「入学金」、「登録料」に相当するものは、一切不要です。
- ・ 受講料には、「配布資料」、「試飲ワイン代金」のすべてが含まれています。

締切

- ・ お申込み希望の方は、事前にお電話でご確認ください。
- ・ お申込みは先着順とさせていただきます。定員になり次第、締め切らせていただきます。

