

気軽に仲間と楽しむ「家飲みワイン」シリーズ 第2回 ワインとチーズの組み合わせを楽しもう

ワインを美味しくするピッタリのパートナーがチーズ。ワインと同様に、チーズも原料、産地、造り手のこだわりによって多くの種類、タイプがあります。今回は、ひとつの村にひとつのチーズがあるといわれるほどヴァリエーションが豊富なフランスチーズをご紹介します。ご家庭で気軽にワインとチーズを楽しむためのポイントを楽しく学んでいただきます。

開催日時 2011年11月1日(火)
19:00~20:30 (受付18:40~)

開催場所 霞が関ナレッジスクエア
エキスパート倶楽部

【講師】

村瀬 美幸さん 株式会社フェルミエ 愛宕店店長



全日空国際線客室乗務員在職中に、ソムリエ資格取得。同社退職後、ワインとチーズを中心とした食文化に関する知識を深め、国内及びフランス各地のみならず、ヨーロッパ各国、アメリカ、オセアニアのチーズ&ワイン事情に精通。長年ワインスクールにてソムリエ及びチーズプロフェッショナル養成に力を注ぐ。フランスチーズ鑑評騎士。国内外のチーズ品評コンクールの審査員も務める。インターナショナル・カゼウス・アワード2007年4位入賞、同大会2009年世界第2位入賞。前職は田崎真也ワインサロン取締役支配人。
【株式会社フェルミエ <http://www.fermier.fm/>】

【コーディネータ】

華井 弘子 エキスパート倶楽部ゼネラルマネージャー



ワインセミナー講師や企業主催のレセプション、パーティのプロデュース、食品・飲食業界の研修講師や、料飲サービスの専門学校講師などの経験を活かし2008年5月より現職。元サントリーパブリシティサービス株式会社常務取締役。

【試飲ワイン】(予定)*白2種/赤2種

- ・トゥレーヌ ソーヴィニヨン[白](仏・ロワール地方)
- ・フレッシュ&ドライ シャルドネ[白]
(山形 高島ワイナリー★復興応援ワイン)
- ・ブルゴーニュ ピノワール ラヴィニユ[赤](仏・ブルゴーニュ地方)
- ・ブラゾン ド オーシエール[赤](仏・コルビエール地方)

【試食チーズ】(予定)

- ・ブリー・ド・モー(白カビタイプ)
- ・サント・モール・ド・トゥレーヌ(シェブルタイプ)
- ・モンドール(ウオッシュタイプ)
- ・フルム・ダンペール(青カビタイプ)
- ・コンテ(ハードタイプ)

★試食していただいたチーズは、当日セミナー会場にて、お得な価格でお買い求めいただけます！

【セミナースケジュール】

- 18:40 受付開始
- 19:00 開会/試飲ワインご紹介(コーディネータ:華井弘子) ~ワイン試飲~
- 19:20 「チーズ ミニレッスン」(ゲスト講師:村瀬美幸さん) フランスチーズの概要/産地・種類・タイプ/ワインと組み合わせるポイント/本日のチーズ 他 ~チーズ試食~
- 20:00 ~交流タイム~ワイン・チーズ・軽食をお楽しみいただきながら。
- 20:30 お開き

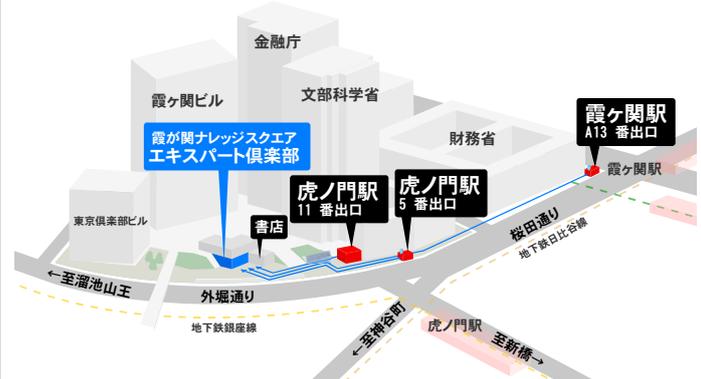
実施要項

| | |
|-----------------------|---|
| 日 時 | 2011年11月1日(火) 19:00-20:30 (受付開始18:40-) 「エキスパート倶楽部」 |
| 会 費 (試飲ワイン・軽食含、税込) | 霞が関ナレッジスクエアメンバー 3,000円 Web会員/一般 3,500円 ※参加費のうち500円を義援金として宮城県岩沼市にお届けします。 ※メンバーのお連れ様1名までメンバー価格でご参加できます。 ※会費は、お手数ですが事前振込をお願いいたします。 |
| 定 員 | 30名(最少催行人数 20名) |
| 申 込 方 法 | Webサイトからお申込みください。 ※お申込みには無料Web会員への登録が必要になります。 霞が関ナレッジスクエアWebサイト http://www.kk2.ne.jp/ |
| 主 催・協 賛 | 主催:財団法人高度映像情報センター(AVCC) 協賛:株式会社フェルミエ |
| お問合せ先 | 財団法人高度映像情報センター(AVCC) 霞が関ナレッジスクエア 事務局 担当 河合 電話:03-3288-1921 FAX:03-5157-9225 |

開催場所

交流カフェ
エキスパート
倶楽部

〒100-0013
千代田区霞が関3-2-3 霞が関コモンゲート
ショップ&レストラン アネックス1階
電話 03-3288-1921



銀座線「虎ノ門駅」5番出口 11番出口より徒歩1分
丸ノ内線、千代田線、日比谷線「霞ヶ関駅」A13番出口より徒歩4分