

# ワインのソムリエによる ワイン講習会

日 時: 2005年8月10日(水) 10:00~12:00  
 場 所: 総合カレッジSEO  
 講 師: 大浦 健志氏  
 (東京 ショットバー銀座RAGTIME、ワインdeビストロL'Apogetで、ワインのソムリエとして元勤務)



## WHY?

あまりワインを飲んだ事がない・・・。  
 ワインのよさがわからない。  
 ワインには、興味があるけれど、どれを買っていいかわからない。  
 ワインの味の違いって？  
 ワインと合う料理ってどんなもの？

### \*\*\*ワイン講習会内容\*\*\*

- ・ワインのミニ知識
- ・ワインに合う料理作り
- ・赤ワインの比較試飲



ワインについてのミニ知識を学びます。



ワインの国別、種類別の特徴について



実際に3種類のワインで味比べ



正解を聞きます。みんな当たってましたか？



ワインに合う料理をみんなでつくります。



比較した3種のワイン。



作った料理と一緒に、一番気に入った味をいただきます。



ふつうのお店では、なかなか手に入らないウオッシュューチーズの"エポウス"みんなにとても人気でした。



ビーフシチューとたことグレープフルーツのサラダ

