

【第9回】スペシャルコラボレーション企画

チーズとワインのマリアージュ会



フロマジェ世界チャンピオン
村瀬 美幸さん

×

ENOTECA
GINZA MILLE

ENOTECA
CAFE & BAR
MILLE=1000

エノテカ銀座店限定イベント！今メディアや書店でも大人気の
2013年世界フロマジェコンクールで優勝し大活躍の村瀬美幸さんを講師にお迎えして、
この度第9回 村瀬さんチョイスチーズ × エノテカワインのマリアージュセミナーを
開催いたします。是非、ご参加下さい!!

【日程】 2018年 10月21日(日) 16:00～18:00
【参加料金】 ¥8,640(税込)
【定員】 26名様
【会場】 ワインショップ・エノテカ銀座店 カフェ & バー エノテカ・ミレ

※こちらのイベントは着席形式です。
※当日はチーズ5種、ワイン5種をご用意致します。

- テーマ -

【ブルゴーニュ周遊～秋に味わうチーズ&ワイン～】

- 村瀬さんチョイスのチーズ5種と、食を楽しむ秋にぴったりのエノテカ銀座店おすすめブルゴーニュワインとマリアージュ。
- チーズがお好きな方だけでなく、これからチーズを学びたい！という方でもわかりやすい資料付きで学べる「チーズの基本」。
- チーズとワインの合わせ方。
- ホームパーティーでも使えるおしゃれな盛り付け方。(デモンストレーション付)



【講師プロフィール】

村瀬 美幸さん

世界のチーズを楽しく学べるスクール ザ・チーズルーム アカデミー 副校長

世界最優秀フロマジェコンクール2013 優勝

国際線客室乗務員勤務時代より、チーズの魅力、チーズにまつわる食文化に魅せられ、
2013年5月よりハルノデザイン(株) 食育事業部ザ・チーズルームアカデミー(東京銀座)にて、
初級講座から資格対策、チーズのあるライフスタイルを提案する
楽しめる講座まで幅広いクラスを開講。

特に、チーズを美しく彩りよく盛り付けるプラトーレッスンは人気の講座。
日本チーズアートフロマジェ協会の理事として、チーズプラトー検定や
フロマジェ資格の講師として活躍中。

【講師から一言】

ブルゴーニュのワインに合わせて、
今回もおすすめのチーズをセレクトしました。
この季節におすすめのチーズとワインのマリアージュをお楽しみ下さい。

ご予約のご注意

- ※割引対象外です。
- ※お支払いは前金制とさせていただきます。
また、キャンセルの際のご返金は致しかねます。何卒ご了承下さい。
(お支払方法に関しましてはご予約の際にご説明させていただきます。)
- ※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。
- ※表示価格は「8%消費税込み」の価格です。
- ※都合により表記内容に変更が生じる場合もございます。
- ※写真、イラストはイメージです。
- ※実際の商品とは異なる場合がございますので予めご了承下さい。

【ご予約・お問い合わせ先】

ワインショップエノテカ銀座店
カフェ&バー エノテカ・ミレ

〒104-0061 東京都中央区銀座6-8-3

銀座尾張町TOWER 2F

TEL: 03 (3573) 1531

FAX: 03 (3573) 1532

E-mail: ginzasec_shop@enoteca.co.jp

営業時間 SHOP 11:00～21:00

CAFE 11:00～22:00(21:00 L.O.)