

ワインを知れば、もっと美味しい！もっと楽しい！  
＜ワイン教室 初級コース＞みどりや和飲学園  
日比谷校 開講します！



レストランなどでどのワインを注文してよいのか分からない。マナーが心配。専門用語が難しい。こんな経験をされたことはありませんか。また、ワインを少し学んでみたい。色々試してみたいと思っても分からないことが多く敬遠していた。そんな方を対象に、ワインのおいしい飲み方、知っていることなど、初歩的なことから楽しく学ぶワイン入門講座のご案内です。月1回の5回コース。各回テーマに合わせて、約90分のうち前半でワインの簡単な講習、後半は6種類のワインをテイスティングします。

講座後は、かつ吉自慢のお食事をお召し上がりいただきます。

【日程と授業内容】

第1回	10月17日(月)	ワインと仲良くなろう！
2	11月14日(月)	ワインをおいしく飲むには。
3	1月23日(月)	ぶどうの品種を知ろう！（白ワイン編）
4	2月20日(月)	ぶどうの品種を知ろう！（赤ワイン編）
5	3月13日(月)	ラベルには何が書いてあるの？

※ 都合により授業内容が変更になる場合がございます。



【時間】 講義 19:00～20:30 お食事 20:30～21:30

【場所】 かつ吉 日比谷国際ビル店 TEL 03-6205-4919  
〒100-0011 千代田区内幸町 2-2-3 日比谷国際ビルディング B1F

【持ち物】 筆記用具

### 【お申し込み方法】

下記へご参加希望の旨をお知らせください。折り返し詳細をご連絡いたします。

(有)みどりや酒店 丸山 [k-maruyama@midoriya-saketen.co.jp](mailto:k-maruyama@midoriya-saketen.co.jp)

(株)菩提樹 吉田 [info@bodaijyu.co.jp](mailto:info@bodaijyu.co.jp)

### 【ご参加費】

26,500 円(ワイン講座、お食事代を含みます。)ワインの試飲は各回 6 種類を約 60ml ずつ。

### 【講師プロフィール】

丸山謙二 みどりや酒店 代表取締役社長。(社)日本ソムリエ協会認定ワインアドバイザー。ショップでのワイン販売、飲食店出店のコンサルティングのほか、フランスに足を運び自ら買い付けるワイン人。自然派ワインを広めるべくワイン関連の様々なイベントを企画、開催。異業種とのコラボレーションなどにも積極的に携わる。

ロワールワイン ワインアドバイザーコンクール全国第 3 位。みどりや和飲学園園長。多方面でワイン講座の講師も務める。自然派ワインで世界平和！を願う、やぎ座の AB 型。子年。



### 【その他】

- ・都合により開催日が変わる場合がございます。変更になる場合は事前にご連絡いたします。
- ・欠席または遅れる方は事前にご連絡下さい。かつ吉日比谷国際ビル店 [03-6205-4919](tel:03-6205-4919)
- ・何かご不明な点がございましたらお気軽にお問い合わせください。

どうぞよろしくお願い致します。