

信州塩尻産ワインプレゼンテーション in NAGOYA vol. 4

トップソムリエのトークショーと試飲会のご案内

早春の候、貴店におかれましては、益々ご盛栄のこととお慶び申し上げます。

近年、日本ワインの市場規模は3%といわれているものの、飲料店調査では2年連続で、注目されているワイン生産国として「日本」がトップとなっており、ますます「日本ワイン」に注目が集まっております。

その日本ワインの歴史をたどる時、欠かせない存在である信州塩尻。標高720メートル、寒暖差の大きなこの地で育まれた塩尻産ワインの魅力をご紹介する試飲会も4回目を迎えました。今年は世界最優秀ソムリエコンクールが日本で開催されますが、今回のトークショーではその第10回大会で世界第3位に輝いた石田博さんをお迎えして、塩尻のワイン造りの現場のお話や、お料理との組み合わせ、導入する際のポイントなどをご自身の現地取材やお店での体験をもとにお話しいただきます。

また、名古屋市内で既に塩尻産ワインを置いていらっしゃるお店の体験談もお聞きいただけますので、是非この機会に塩尻産ワインを体感していただきたくご案内申し上げます。

平成25年 2月 吉日
塩尻市長 小口利幸

- 日時 平成25年3月15日(金)
 - ◆トークショー 14:15~15:15 (受付 13:50~)
 - ゲスト 石田 博 氏
 - ※トークショーご参加のお客様には塩尻の代表品種を石田さんのナビゲートでテイastingしていただけます。
 - ◆試飲会 13:30~16:30(受付 13:15~)
 - (ご都合の良い時間にご来場下さい)
- 会場 名古屋クレストンホテル(名古屋市中区栄3-29-1)
 - ◆トークショー 9階 ゴールドクレストン
 - ◆試飲会 9階 シルバークレストン
 - ※地下鉄「矢場町」より徒歩2分
 - <http://www.crestonhotel.jp/nagoya>
- 参加費 無料
- お申込 申込み用紙を fax またはメール送信して下さい
先着順にて承りますので定員に達した場合はご容赦下さい
- 募集人数 ◆ トークショー 70名 ◆ 試飲会 100名
- 申込締切 3月11日(月)

【トークショー内容】

- ①石田氏の最新日本ワイン、塩尻ワインレポート
- ②料理とワインのマリアージュ
- ③自店での導入経緯、状況など
- ④石田氏のナビゲートによる塩尻の主要品種のテイスティング
- ⑤名古屋市で既に塩尻産ワインを入れているお店の体験談

【試飲会】

13:30～16:30 で都合の良い時間にご来場下さい

塩尻市内ワイナリーの担当者が直接お客様にご説明させて戴きます

【石田 博氏プロフィール】

1969年 東京生まれ

1994年 レストラン ラ・トゥール・ダルジャン勤務

第1回全日本最優秀ソムリエコンクールで優勝以来数々の受賞歴

2000年 第10回世界最優秀ソムリエコンクール第3位

日本人での入賞は田崎真也氏に続いて2人目の快挙

2008年 ベージュアラン・デュカス東京総支配人

2010年 東京都優秀技術者(東京マイスター)知事賞受賞

2011年 厚生労働省「現代の名工」受賞

2011年 レストラン アイ(東京神宮前)のシェフソムリエ就任

現在日本ソムリエ協会常務理事

◆お申込み

♡ FAX の場合、下記申込書にご記入の上、送信して下さい。

FAX 052-524-1400

♡ メールの場合、お名前、ご住所、ご連絡先、メールアドレス、
ご同伴者がいらっしゃる場合は人数及びお名前、トークショー、
試飲会への出席確認を下記宛送信して下さい。

MAIL : my_koido@yahoo.co.jp

フリガナ..... 代表者お名前

ご同伴人数 名	フリガナ..... _____	フリガナ..... _____	フリガナ..... _____
------------	--------------------	--------------------	--------------------

貴店(社)名
ご住所
電話番号: () -
メールアドレス

※いただいた個人情報は当イベント以外への使用は致しません

◆出席確認(下記に○をおつけ下さい)

トークショー ご出席 ご欠席

試飲会 ご出席 ご欠席

◆お問い合わせ

(株)パワーマネージメント 担当 小井戸

〒451-0032 名古屋市西区数寄屋町1-2 キャステール数寄屋ビル4階

TEL 052-522-5222 E-mail: my_koido@yahoo.co.jp