

コープさっぽろで学ぶおとなの味 ～滋味を考える 第二章～



※イメージ



講師 黒川 文利

コープさっぽろ商品本部 事業管理部 部長

全日本ソムリエ連盟認定ソムリエ

J.S.A 認定シニアワインアドバイザー

日本酒造組合認定 唎酒師

SSI 認定 焼酎唎酒師

A.D.R.J 認定 チーズコーディネーター

豊富な商品知識と多岐にわたる「食」に関する話は他では聞けない事ばかり。元大手百貨店バイヤー、全国の美味しい物のおはなしは、沢山持っています♪

定員

20名

3月15日・4月12日

5月17日・6月21日

7月12日・8月9日

(水)18:30～19:45

受講料 1,400 円/1回

7,000 円/一括

持参品 筆記用具

3/15

清酒を深めるから特定名称酒を比べたい

4/12

焼酎の違いはなんぞや～原料別焼酎を知る

5/17

ワインを深める～白ワインにこだわる

6/21

ベルギービールを極める～ベルギー人講師現る???

7/12

ビールされどビール～味も知識も深く探る

8/9

ワインとチーズのマリアージュ 2～美味しさに決まっているけど。。。

お申込み・お問合せ

コープさっぽろ 中央文化教室

011-222-4639

札幌市中央区北1条東1丁目 カレスサップロビル3F 受付時間 / 10:00～17:00(月～金)・10:00～18:00(土)・日祝休み