

コープさっぽろで学ぶおとなの味 ~滋味を考える 第三章~



※イメージ

定員
20名



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、沢山持ってます♪

9月 13日 10月 11日
11月 8日 12月 13日
1月 10日 2月 7日
(水)18:30 ~ 19:45

受講料 1,850 円/1回

10,000 円/6回一括

持参品 筆記用具

9/13 赤ワインのスキルアップ1 ワイン醸造地でできたワインを比較してみましよう

10/11 赤ワインのスキルアップ2 1の続編。座学+テイスティング。ラベルの見方

11/8 チーズの知識+白ワインのスキルアップ 原料やタイプ、製造方法などを学びます

12/13 赤ワインのスキルアップ3 座学+フランス各地のワインテイスティング等

1/10 日本酒のスキルアップ。新酒や清酒のタイプ、飲酒温度の違い等を学びましよう

2/7 赤・白ワインとチーズのマリアージュ おいしいワインとチーズの組み合わせ。

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 カレスサッポロビル3F 受付時間/10:00~17:00(月~金)・10:00~18:00(土)・日祝休み