

コープさっぽろで学ぶおとなの味 ~滋味を考える 第四章~



※イメージ

大人
講座

定員

20名

3月 14日 4月 18日

5月 16日 6月 20日

7月 18日 8月 22日

(水)18:30 ~ 19:45

受講料 2,000 円/1回

9,800 円/6回一括

持参品 筆記用具

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♪

3/14 清酒を深める。日本酒を深める「特定名称酒の呑み比べ」座学+試飲

4/18 焼酎の違いを体験しよう。原料別焼酎の飲み比べ 座学+試飲

5/16 ワインを深める 北海道の春を代表する食材をテーマ 座学+試飲

6/20 ベルギービール。クラフトビールの元祖ベルギービール講習会 座学+試飲

7/18 ビール ビールのタイプ、飲み方、新旧など知識を少し深掘りします。座学+試飲

8/22 ワインとシーズのマリアージュ3。フランス語で結婚の事をマリアージュと言います。美味しいワインとチーズの組み合わせを実例を交えて学びます。座学+試飲

※参加は20歳以上の方に限らせていただきます。

※お車でのお越しの方は、受講不可とさせていただきます。

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