

ご参加をお待ちしております！

飲食店関係者向け 「道産ワインに合わせる食 セミナー」 を開催いたします！



北海道経済部では、この度、道内外で注目の高まる道産ワインと食のマッチングについて、飲食店関係者様向けのセミナーを開催します。

本セミナーでは、道産ワインとのマッチングメニュー開発に取り組んでいるシェフからのお話とともに、道内ワイナリーから、試飲を交えた自社ワインの紹介と、食のマッチング提案を行います。

当日はワイナリーとの交流時間も設けていますので、この機会に是非ご参加いただければ幸いです。

※ワインの試飲がありますので、お車での来場はお控えください

※メニューの試食はありません

- 日時:2018年2月15日(木) 14:30~16:30
- 場所:ロイトン札幌 2階エンプレスホール(札幌市中央区北1条西11-1)
- 参加費:無料(定員60名) 定員になり次第、締め切りとさせていただきます
- 講師:三輪信平氏(オーストラリア・イル・ぴあっとヌオーボ オーナーシェフ)
(公益社団法人全日本司厨士協会 北海道地方本部参与 小樽支部常任相談役)
- 対象:飲食店等関係者
- 内容
 - (1)講演:「道産ワインに合わせる食について」
 - ①ワインに合わせる料理の調理・味付けのポイント
 - ②開発メニュー紹介(「しりべしコトリアード」ほか)
 - ③道産ワインを扱うメリット
 - (2)試飲:道内ワイナリー5社によるワインの紹介、食のマッチング提案
 - ①北海道中央葡萄酒株式会社 千歳ワイナリー
 - ②YAMAZAKI WINERY
 - ③OSA WINERY
 - ④北海道ワイン株式会社
 - ⑤池田町ブドウ・ブドウ酒研究所

(3)交流

- お申込み、お問い合わせ先:NPO法人ワインクラスター北海道 (Tel0134-64-5581)

FAX申し込み

Fax 0134-64-5582 (お早めにお申込みください)

貴社名(店名): _____ ご参加人数: _____ 名

参加者役職・氏名 : _____

代表者ご連絡先: