

2016年5月19日

ホテルのシェフソムリエがご案内する、ワインの魅力と楽しみ方

## 食卓を楽しくするWineとCheeseの会

2016年7月～11月の期間、毎月1回実施

オリエンタルホテル広島(所在地:広島県広島市中区田中町6-10 総支配人:森山真也)は、2016年7月～11月の期間に毎月1回、オリエンタルホテル広島のシェフソムリエがフランス産ワインの楽しみ方をレクチャーする全5回の「食卓を楽しくするWineとCheeseの会」(各回5,000円 \*税・サービス料込)を開催いたします。

昨年の「ビギナーワイン講座」に続き、オリエンタルホテル広島のシェフソムリエ・永島健太郎が、今年もワイン講座を行います。今年は「日常の中で愉しむワイン&チーズ」をテーマに、毎月1回×5か月の全5講座を開催。講座では、毎回異なる産地のフランス産ワインを、相性のよいチーズとともにご用意。実際にテイastingする中で、産地ごとの特色や違いを味わっていただけます。アットホームな雰囲気の中で、シェフソムリエが軽快な語り口で、もっと気軽に取り入れられるワインの楽しみ方からソムリエならではの専門的な知識まで、ワインの魅力を様々にご紹介いたします。

1回からお気軽にご参加いただけるので、ワインがお好きな方はもちろんのこと、興味があるけれどなかなかワインに親しむ機会を持ってない方にもお薦めの講座です。本講座を通して、ご自分にぴったりのワインの楽しみ方を発見してみたいはいかがでしょうか。ワインの魅力を楽しみ体感していただけるこの機会に、ぜひご参加ください。

### 食卓を楽しくするWineとCheeseの会

■開催日: 2016年7月21日(木)/8月25日(木)/9月21日(水)  
10月20日(木)/11月24日(木) ※要申込

■時間: 各回 14:00～15:30(90分)

■場所: 4F アストリアルーム ※10/20・11/24は2階 葵

■受講料: 各回 **5,000**円 \*ワイン・チーズ付 \*税・サービス料込

■内容: 各回では、下記のフランス産ワインをご用意いたします。

- ・7/21(木) ボルドー
- ・8/25(木) ブルゴーニュ
- ・9/21(水) コート・デュ・ローヌ&ミディ=ピレネー
- ・10/20(木) ロワール&アルザス
- ・11/24(木) シャンパーニュ

■定員: **20**名様

ご予約・お問い合わせは オリエンタルデザインギャラリー  
TEL. **082-240-9463**(直) 10:30～19:30



イメージ写真

永島 健太郎 Kentaro Nagashima (オリエンタルホテル広島 シェフソムリエ)

1964年生まれ。83年大阪中之島「株式会社ロイヤルホテル」入社。メインダイニングであった「レストランガーデン」にて5年間ソムリエとして勤務。97年日本ソムリエ協会認定のシニアソムリエ資格取得。2010年「オリエンタルホテル広島」入社、現在に至る。ホテル内外のワイン講座や、ホスピタリティをテーマにしたおもてなし研修等の講師を務める。



本リリースに関するお問合せ先

オリエンタルホテル広島 セールス&マーケティング部 PR TEL:082-240-9462(直) FAX:082-240-9460

山根 春菜 E-mail:haruna.yamane@oriental-hiroshima.com

※画像のデータをお送りいたします。上記電話番号またはメールアドレスまでご連絡ください。