

2015年3月31日

当ホテル初 ホテルのシェフソムリエが贈る、楽しみながら学べるワイン講座

## ビギナーワイン講座 開講

2015年6月～12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:荒木潤一)は、2015年6月～12月の期間に毎月1回、フレンチレストラン OZAWAにて、オリエンタルホテル広島のシェフソムリエがレクチャーする、全6回の「ビギナーワイン講座」(全受講料:28,000円もしくは各回5,000円\*税・サービス料込)を開講いたします。

ワインの事を知りたいけれど、難しそう。何から始めたら良いのかわからない。そんな声にお応えする、ビギナー向けのワイン講座をご用意いたしました。オリエンタルホテル広島のシェフソムリエである、永島健太郎が講師を務め、丁寧に分かりやすく、アットホームな雰囲気の中で楽しくレクチャーいたします。毎月1回×6ヶ月の全6講座では、毎回異なるテーマを設定。ワインとは何か?という基礎知識から、ワインに合う食べ物、ホームパーティやレストランで役立つ知識まで、受講後からすぐに役立つ内容をお届けいたします。また、毎回の講座では、2種のワインを2種のチーズとともに実際にテイastingしていただく時間を設け、講義で得た知識を感覚で味わっていただきます。全講座が終了した12月には、半年の講座を共にしたメンバーと楽しむワインパーティーを開催いたします。

ワイン好きの方や、ワインが供される場に出席する事が多い方にはおすすめの講座です。本講座で自分だけの新しいワインの楽しみ方を発見してみたいかたがでしょうか。またと無いこの機会にぜひご参加ください。

### ビギナーワイン講座 ※要申込

- 開催日: 2015年6月24日(水)/7月22日(水)/8月26日(水)  
9月24日(木)/10月28日(水)/11月25日(水)
- 時間: 各回 14:00～
- 場所: 1F フレンチレストラン OZAWA
- 受講料: 全6回 **28,000円** \*ワイン・チーズ付 \*税・サービス料込  
※1つの講座のみ受講の場合は、各回5,000円  
※12月のワインパーティーは、別途8,000円
- 内容:
 

①酒の種類とワイン	6/24(水)
②ワインが出来るまで	7/22(水)
③ワイン産地Ⅰ	8/26(水)
④ワイン産地Ⅱ	9/24(木)
⑤ワインと食材のハーモニー	10/28(水)
⑥テーブルマナーとワイン	11/25(水)
◇ワインパーティー	12月 ※日程未定

■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) 11:00～20:00



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 TEL:082-240-9462(直) FAX:082-240-9460

大瀬戸 悠 E-mail:haruka.osedo@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。