

Evviva mangiare! 食べるって素晴らしい!

ワインで巡るイタリアの旅

美しい風景、世界遺産、魅力溢れるイタリアを、郷土の料理とワインを巡って旅に出ましょう! 初回はイタリア全般について楽しい話を、その後はイタリアのあちらこちらをワインを巡り旅します。最後はレストランでワインと料理を組み合わせたランチです。

●講師:長本 和子(ict食文化企画代表)

イタリア食文化研究家。イタリア料理の料理人やソムリエを育てる研修を企画。「レストラン カシーナ・カナミツラ」オーナー。著書「イタリア野菜のABC」(小学館)、「いちばんやさしいイタリア料理」(成美堂出版)他。

●講師:藤川 千鶴(レストラン カシーナ・カナミツラ ソムリエ)

イタリアソムリエ協会認定ソムリエ、日本ソムリエ協会認定ソムリエ。レストラン カシーナ カナミツラ女性ソムリエ。イタリアでの経験を生かし、レストランでは的確なアドバイスを行い、講習会ではワインの楽しみ方を伝えている。

●日時: 第1月曜日 13:30~15:30

●年会費: 5,250円(税込/2年間有効)

●受講料: 6か月全6回 18,900円(税込)
優先継続期間 18,333円(税込)

●教材費: 7,350円(税込/外出時保険代含む)
※外出時実費各自負担

●会場: 玉川高島屋S・C東館4F
コミュニティクラブたまがわ

くスケジュール&カリキュラム 2012年4月~2012年9月

回数	日程	カリキュラム
1	4月 2日	「アルプスの食卓」 担当: 長本 和子 http://www.ict-ict.com
2	5月 7日	「ピエモンテ・ヴァルダオスタ州」 担当: 藤川 千鶴 http://www.canamilla
3	6月 4日	「リグーリア州」 担当: 藤川 千鶴
4	7月 2日	「ルンバルディア州」 担当: 藤川 千鶴
5	8月 6日	「ヴェネト州」 担当: 藤川 千鶴
6	9月 3日	【外出:お食事会】 「レストラン カシーナ カナミツラ」 担当: 長本 和子 藤川 千鶴 イタリアで修行し、郷土料理に精通した二人のシェフの料理を、藤川ソムリエのワインセレクトとサービスで、存分にお楽しみください。ワインが料理を引き立てるのを実感していただきます。 会場: 「レストラン カシーナ カナミツラ」(目黒区青葉台) 費用: ランチ代 約4,000円(お飲物代別)

※スケジュール&カリキュラムは都合により変更する場合がございます。

予めご了承ください。

※外出時の詳細は、教室内でご説明いたします。現地集合・現地解散となります。

●お持ちいただくもの: 筆記用具

お申込・お問合わせ
コミュニティクラブたまがわ事務局
TEL 03-3708-6125
ホームページ <http://www.cctamagawa.co.jp/>