

フランス、イタリア料理とワインの12ヶ月2024年開催日程が決まりました。毎月第1週目金曜19時、日曜16時より開講いたします。1回からも受講可能になります。

『フランス、イタリア料理とワインの12ヶ月講座』、世界の有名ワイン生産地と作り手、お料理とのマリアージュを楽しみながら、世界のワイン産地を旅するようにワインを楽しむ講座です。

フランス、イタリア伝統料理を家庭で楽しめる調理方法を学んでいただきます。

テイastingワインはフランス、イタリアのワイン産地など4種類、オードブル・メイン料理、パン、グジェールなど3種〜5種をデモンストレーションで作りを学びを楽しみます。

#### ■ 講座概要

**期間** 開講期間 毎月1回 12ヶ月間 1月〜12月12回（年1回1月開催）

**日時** 日時 月1回開催 第2週目 金曜19:00〜、日曜16:00〜

**対象** 対象 フランス、イタリア他ワイン産地の料理を中心に学びたい方。

**定員** 定員 1クラス4名最低開催人数2名

受講料 会員： 会員： 受講料金 全12回 受講料受講料 72,000円 税込み 79,200円  
(分割の場合は2回まで。39,600円の分割)

6回のお申し込みは 46,000円 3回 23,000円

1回 8,000円 (税込み 8,800円) (会員料金で受講の場合は入会金 5,500円をお支払ください。)

(非会員 1回 9,900円) オードブル・教本・ワイン代金が含まれます

**受講料** 前菜・メイン・教本・ワイン代金が含まれます。(会員料金で受講の場合は入会金 5,500円をお支払ください。)

★各講座とも、授業が始まる1週間前までに受講料を下記の口座にお振込みお願いいたします。

振込先 **西武信用金庫 恵比寿支店 103 株式会社 Pocket Wine School 普通口座 2212191**

①申し込み方法：受講申し込み、お問い合わせフォームよりお願いします。

<https://pocket-wine-school.com/contact.html>

②TEL：03-6455-1623

**講師** 中村友美

**講師**

JSA(日本ソムリエ協会)認定シニアソムリエ ドイツワイン・上級ケナー 資格認定

米国ワイン教育者協会認定ワイン・スペシャリスト (CSW) German Wine Academy Educator

Mardova AGRI&RADACINI WINE MASTER

**その他**

お試し期間 12月は2名以上で開催します！1クリスマスメニューコックオーヴァン、グラタンドフィノワ、グジェール、リヨン風サラダとブルゴーニュワイン 4種の会

2024年1月より開講！年間日程 1/5 金曜19時,7日曜16時 2月2日、4日 3月1日、3日4月5,7 5月6,24 6月7,9 7月5,7 8月2,4 9月1,6 10月4,6 11月1,3 12月6,8 予定

■授業内容・スケジュール ワインと料理です

1回目	2024年 1/15 12時30 1/28 日曜 16時	<p><b>ボルドー地方</b></p> <p>ボルドー地方のワイン（グラヴ白、メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、ソーテルヌ甘口）</p> <p>前菜 牡蠣のフォンドボー煮込み、サーモンのテリーヌ、サルサヴェルデソース</p> <p>メイン 牛肉の赤ワイン煮込み、グラタンドーフィネ風</p> <p>キャラメルのアイスクリューム</p>
2回目	2月6日、4日	<p><b>ブルゴーニュ地方</b></p> <p>ブルゴーニュ、ブルゴーニュ地方のワイン（シャブリ、ムルソー村シャルドネ、クリュ・ボージョレ、コート・ド・ニュー・ピノ・ノワール）</p> <p>メイン料理『コック・オーヴァン』つき 砂肝のコンフィ エスカルゴバター焼き グジェール パンドカンパーニュ グラタンドーフィネ風</p>
3回目	3月1日、3日	<p><b>フランスワインⅢ シャンパーニュ・北部地方</b></p> <p>シャンパーニュ・ブランド・ノワール、ロワールワイン産地 牡蠣のシャンパーニュ風、鶏肉のフリカッセ サーモンのブリガ、リエット</p>
4回目	4月5,7	<p><b>フランスワインⅣ コート・デュ・ローヌ地方・南部地方</b></p> <p>コート・デュ・ローヌ・ヴィオニエ、プロヴァンス・ロゼ、グルナッシュ、シラー</p> <p>ブランダード、カスレ、レバーパテ ニース風サラダ フーガス</p>
5回目	5月6,24	<p><b>イタリアワイン産地北部</b></p> <p>イタリアピエモンテアルネイス、ソアヴェ、ネッピオーロ、バルベーラバーニャカウダ風、ポルチーニのリゾット、フォカッチャ、鶏ハムの低温調理とサルサヴェルデ、ヴィツェットトナート</p>
6回目	6月7,9	<p><b>イタリアワイン産地中部～南部</b></p> <p>キアンティ・クラシコ モンテプルチャーノロゼ、カンパーニャワイン、シチリアワイン</p> <p><b>塩豚のロースト</b> ピッツァ、カポナータ、アクアパッツァ</p>
7回目	7月5,7	<p><b>夏のアルザス・ロワール地方</b></p> <p>有名作り手による</p> <p>北フランスのブドウ白品種の違いを探る。</p> <p>前菜：ムール貝のワイン蒸し</p>

		メイン料理: キッシュ・ローレーヌ シュークルート酢キャベツとアイスバイン (低温調理の茹で豚肉) ブリオッシュ
8回目	8月2,4	ボルドー地方 ブルゴーニュ地方 ミックス サーモンのブランダード、パテドカンパーニュ グラタンドフィノワ キャロットラペ

回数	開催日	講座内容・テイスティングワイン
9回目	9月1,6	ボルドー地方 ブルゴーニュ地方 ミックス講座 牛すじの煮込み (ウフアンムーレット) 鶏肉のコンフィ きのこのコンフィ、ビーツのラペ
10回目	10月4,6	イタリアワイン産地と料理 トリッパの煮込みほか予定
11回目	11月1,3	イタリアワイン産地とフランス、北イタリア料理 オッソブーコアツラミラネーゼ 牛肉の煮込み (白ワインフォンドヴォー) サフランリゾットほか予定
12回目	12月6,8	フランスワイン産地と料理ほか予定 ブイヤベースとビスク風スープほか

#### 1、受講のながれについて

全日程予約制になっています。

予約は、受講スケジュール表にご記入いただくか、電話03-6455-1623 (午前10時から午後10時半まで)

メール (ワイン専用アドレス) 担当中村まで [nakamura@pocket-wine-school.com](mailto:nakamura@pocket-wine-school.com) までご連絡ください。

受講日の変更に関しましては、前日までをお願いいたします。(次期振替は最終締め切り開催週の月曜までになります。)

前日の変更は週2日開催のお振り替えはできますが、来期振り替えができかねますので、必ず、前日までにご連絡ください。

#### 2、授業のご質問等について

電話03-6455-1623で担当の中村にご連絡いただくか、

メール (ワイン専用アドレス) 担当中村まで [nakamura@pocket-wine-school.com](mailto:nakamura@pocket-wine-school.com) までご連絡ください。

#### 株式会社Pocket Wine School ポケット ワイン スクール

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 2-6-16 Sat Verna EBISU ROOM B

TEL 03-6455-1623 (電話受付:10:00~22:00)

FAX 03-6455-1629

E-mail [info@pocket-wine-school.com](mailto:info@pocket-wine-school.com)

[nakamura@pocket-wine-school.com](mailto:nakamura@pocket-wine-school.com)

URL <http://www.pocket-wine-school.com>

#### 3、入会金分5000円分は講座割引料金として使用できます。(有効期限1年)(資格、中級講座以上)

ポケットワインスクールは少人数制の10名程度、さらにライフスタイルなどの専門講座は5名程度の人数です。

某スクールのような、トップソムリエなどはいませんが、JSA試験対策講座の合格率は90%以上です。

講師や仲間との距離も近く、友達のように楽しめますし、疑問点はその日のうちに解決できると思います。

授業は2時間半～3時間ですが、その後は会員のみビストロ感覚で、会員割引価格で有名作り手のグラスワイン（テイastingグラスでしたら300円～）そして、地方料理を楽しめます。講師と共に、授業後も楽しく食事とワインを楽しめます。スタッフは海外での経験豊富な講師、また試験対策専門の講師など、

楽しく、飲みながら学べる講座内容になっております。

時間があれば、授業のあとに講師とビストロ感覚で地方料理を楽しみながら、補講がてらたのしみましょう！

お食事やワインをご注文いただければお時間がある限り、対応いたします！

#### ◆申し込みにあたって

初めて講座を受講するにあたり、別途入会金 5,500 円(税込)が必要となります。

なお入会金はポケットワインスクールで講座割引として還元致します。

(資格、中級講座以上が対象です。また飲食代金としても還元できます。)

記載されている受講料は、試食・試飲代、教材費、材料費などがすべて含まれます。

どの講座も同じ回であれば他の開講日に振替が可能ですが、振替の際には事前のご予約が必要となります。

(ただし、定員を超えるとお受けできないこともありますのでご了承下さい。)

※お席は一任させて頂きますので、ご了承ください。

※アレルギー食材がある方は、事前にご相談ください。

#### キャンセルについて

2 日前よりキャンセル料が生じます。前々日から半額、当日は全額がキャンセル料となります。

いずれの講座も、こちらの都合により、開催日時や一部内容が変更になる場合がございます。

また、人数が定員に満たない場合には休講となることがございますので、あらかじめご了承下さい。

※当日振替はできません。前日までにご連絡下さい。(次期振替は開催週月曜締め切りになります)

#### ◆お申し込み方法

TEL もしくは E-mail にてお申し込み下さい。受付はお申し込み順となります。

その後、規定の受講料をお振り込み下さい。これでお申し込みは完了となります。

#### ◆お支払い方法

各講座とも、授業が始まる1週間前までに受講料を下記の口座にお振込みしていただくか、

直接ご持参願います。※ご入金後のキャンセルによる返金はいたしかねます。

**振込先** 振込先 西武信用金庫 恵比寿支店 103 株式会社 Pocket Wine School 普通口座 2212191

#### ◆アクセス(移転先住所)

JR 恵比寿駅東口・日比谷線恵比寿駅から徒歩7分