

2018年わしづワインテイastingセミナー ジョージア・ワイン・マスタークラス

拝啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。平素は弊社へ格別の御引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。この度、弊社ではワインテイastingセミナー「ジョージア・ワイン・マスタークラス」を下記の通り開催する運びとなりました。

講師は大橋健一MW、コメンテーターにソムリエ協会常務理事の阿部誠氏をお招きし、8000年以上のワイン歴史を持つワイン発祥の国ジョージア、ジョージアワインの魅力や様々なお料理との相性の可能性を試飲を交えながら解説されるワインセミナーです。

お忙しいこととは存じますが、ぜひご出席頂きたく皆様のお越しを心よりお待ちしております。



講師：大橋健一 MW (㈱山仁 代表取締役社長 / ㈱Red Bridge 代表取締役)

日本を拠点とする最も活動的なワイン&日本酒のエキスパート。自らのコンサルタント会社をベースに国内外のワイン&日本酒業界で活躍。国内最大手の総合酒類小売店グループ企業「サマーソルト」の取締役も兼務。近年ではIWC日本酒部門の審査員最高責任者、および、酒サマライ協会のオフィシャル日本酒講師として、グローバルな日本酒のプロモーションに貢献。ワイン資格の世界的な権威であるWSETにて、日本在住の日本人で初めてのMWの称号を獲得する。日本酒の分野でも最高峰の資格として知られる(独)酒類総合研究所の清酒専門評価者、同時にSSIのMaster of Sakeの称号を保有。名実ともに、日本酒とワイン、双方のシーンに深く精通した数少ないThe Wine & Sake Expert。



コメンテーター：阿部誠 (一社)日本ソムリエ協会 常務理事 / 出身地：北海道小樽市

全日本ソムリエコンクール2002年の第三回大会にて優勝、同年の全日本最優秀ソムリエとなり、2004年にギリシャにて行われた第11回世界ソムリエコンクールの日本代表として出場。名古屋、札幌のレストランやホテルで勤務後、ホテル西洋銀座のオープニングスタッフとして上京。メインダイニングのウェイターのちソムリエセクションに配属、レストランマネージャーとソムリエを兼務。その後、田崎真也ワインサロンの支配人として勤務し、世界大会出場後、独立。シャンパーニュ専門バー等のオーナーソムリエ後、2017年に全ての店舗を譲渡、アドバイザーとして店舗や新規事業に関わる一方、ソムリエとして更なる研鑽を積み上げるために新たなチャレンジをしている。

* WSET=Wine and Spirit Education Trustの略。 ** MW=Master of Winenoの略。 *** SSI=Sake Service Instituteの略。

2018.8.30 [木] 14:00 ~ 16:00 (受付 13:30 ~)

講師：大橋 健一 MW (㈱山仁 代表取締役社長 / ㈱Red Bridge 代表取締役)

コメンテーター：阿部誠 (一社)日本ソムリエ協会 常務理事 / 2002年度全日本最優秀ソムリエ



WEB申し込み

会場：札幌プリンスホテル 国際館パミール 札幌市中央区南2条西11丁目

定員：先着 80名 締切：平成30年8月15日 [木]

会費：わしづお客様 / 無料 他・酒類関係者 / 1,000円 (税込) *当日回収

主催：ナショナル・ワイン・エージェンシー・ジョージア (ジョージアの公的機関) 協力：株式会社 わしづ 株式会社 Red Bridge

参加ご希望の方は、下記をご記入の上、お申し込み下さい FAX・お電話・WEBからでも承ります

WEBからのお申し込みは、下記わしづホームページより承っております。
【<http://www.washidu.co.jp>】 右上のQRコードより直接入れます。

申し込みの締め切りは、8月15日(木)ですが、定員になり次第、受付を終了させていただきます。

※ご来場の際、御名刺もしくはショップカードをお持ち下さい。
業者関係者対象のため、一般のお客様のご来場はご遠慮願います。

■注意事項

- ・試飲セミナーのため、お車でのご来場はご遠慮下さい。
- ・事前申し込みのない方のご来場は原則お断りさせていただきます。

■個人情報の取扱いについて

お客様からいただいた個人情報は、当該目的およびお問合せへの対応以外には使用いたしません。また、お客様の承諾なく第三者には提供いたしません。

貴店名 (貴社名)	
御参加者名	
	合計 名様
ご住所	
TEL	FAX

ご予約・
お問合せ



株式会社 わしづ

お問合せ
TEL : 011-530-2500
FAX : 011-530-2800
担当 / 福田・工藤 他、弊社営業