

2017年わしづワインテイastingセミナー

日本のワイン再考～その必然性、強みを学ぶ～

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「日本のワイン再考～その必然性、強みを学ぶ～」をテーマに、ワインテイastingセミナーを開催する運びとなりました。

講師はソムリエ協会常務理事の阿部誠氏、コメンテーターに大橋健一 MWをお招きした、年に1度の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：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。シャンパーニュ専門バー「サロン・ド・シャンパーニュ ヴィオニス」、ワインバー「馬喰町 東京ぶどう酒店」「銀座 奏」のオーナーソムリエ。各ソムリエコンクール審査員、多方面においてシャンパーニュなどのセミナー講師として活躍。名実ともに日本におけるシャンパーニュの第一人者。

コメンテーター：大橋健一 MW (㈱山仁 代表取締役社長)

1999年年度全国のワインアドバイザー選手権で優勝。業務酒販の全国ネット「サマーソルト」役員も務める。MWはワイン界で最難関の資格。世界24ヶ国に340人の資格者がいるが、日本人はたった2人、日本のトレードで働く日本人は初。(もう1人は英国在住)

MW(マスターオブワイン)とは、英国に拠点を置くマスターオブワイン協会が認定する、ワイン業界において最も名声の高い資格。この資格は全部で3つのパートに分かれており、実技(36酒類のワインテイasting)、学科(14種類の学科論文)、研究調査課題提出で構成。実際の筆記試験や論文は日本語で対応出来るが、基本的には全てを英語で対応、優秀なネイティブでも最低5年。大橋氏は6年。



2017.10.03 [火] 14:00 ~ 16:00 (受付 13:30 ~)

講師：阿部誠 ((一社)日本ソムリエ協会 常務理事 / マスターソムリエ)

コメンテーター：大橋 健一 MW (㈱山仁 代表取締役社長)

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29年9月20日[水]

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



WEB申し込み

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、9月20日(水)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