



## コンテとワインのマリアージュ

コンテチーズ生産者協会の来日に合わせて、コンテとワインのマリアージュセミナーを行います。作られた季節や熟成期間などが異なるコンテの食べ比べと、それぞれのコンテに合わせたワインや日本酒のマリアージュをお楽しみいただきます。同郷のジュラ地方の高級ワイン、ヴァン・ジョーヌも提供されます。ぜひ皆様の参加をお待ちしています。

日時： 9月26日(金) 19:00~21:00

場所： 田崎真也ワインサロン

受講料：3,240円(税込)

定員：48名 ※定員に達した場合はキャンセル待ちとなります。

### 進行スケジュール

- 19:00~19:05 開会の挨拶
- 19:05~19:45 コンテの生産地域、歴史、製造方法の説明(コンテチーズ生産者協会)
- 19:45~20:10 季節や熟成期間の異なるコンテ 3-4種類のテイスティング  
(コンテチーズ生産者協会)
- 20:10~20:50 それぞれのコンテとワインのマリアージュ(田崎真也ワインサロン/関 明美)
- 20:50~21:00 質疑応答

### テイスティングアイテム

- ・コンテ 6ヶ月熟成、12ヶ月熟成、18ヶ月熟成他・ジュラワイン白、ヴァン・ジョーヌ、日本酒

### お申込方法

- 1) 申込書をワインサロン事務局にご提出いただくか、FAX または申込書記入必要事項<お名前(ふりがなも)、ご住所、日中連絡がとれる電話番号>をメールにて送信下さい。メールの場合は件名を【9/26コンテセミナー】としてください。
- 2) 事務局よりメールまたはお電話にて受付確認のご連絡を致します。
- 3) 請求書は発送されません。事務局からのメールもしくは電話後、下記口座へ受講料をお振込み願います。※手数料は恐れ入りますがご負担願います。

三菱東京 UFJ 銀行 虎の門 普通 2676756 カ) サンティール タサキシヤワインサロン

受講料のお振り込みをもちまして正式なお申し込みとさせていただきます。  
万一お申込み講座が不成立となった場合は、開催日の3日前までにご連絡いたします。

### 【お問い合わせ先・お申込み先】

田崎真也ワインサロン 東京都港区愛宕 1-5-3 愛宕 AS ビル 3F

TEL: 03-5405-2101 FAX: 03-5405-2103 Email: tws@tasaki-shinya.com

協賛：コンテチーズ生産者協会

