

信州塩尻産ワインプロモーション in NAGOYA vol.4

トップソムリエのトークショーと試飲会のご案内

ここ数年ますます実力を蓄え人気も高まる日本ワイン。

その歴史をたどる時、信州塩尻は欠かせない存在となっています。

標高 720 メートル、寒暖差の大きなこの地で育まれた塩尻産ワインの魅力をご紹介したく、この度トークショーと試飲会を実施する運びとなりました。

今年は世界最優秀ソムリエコンクールが日本で開催されますが、今回のトークショーではその第10回大会で世界第3位に輝いた石田博さんをお迎えして、塩尻のワイン造りの現場のお話や、お料理との組み合わせ、導入する際のポイントなどをご自身の現地取材やお店での体験をもとにお話し戴きます。

また塩尻市内ワイナリーの担当者が直接参加者の皆さんへサービスする試飲会も開催致しますので、是非この機会に塩尻産ワインを体感して下さい。

【日程】 平成 25 年 3 月 15 日(金)

【会場】 名古屋クレストンホテル(名古屋市中区栄 3-29-1)

◆トークショー 9 階 ゴールドクレストン

◆試飲会 9 階 シルバークレストン

※地下鉄「矢場町」より徒歩 2 分

<http://www.crestonhotel.jp/nagoya>

【対象】 飲食店関係者様、酒販店様、卸様、ソムリエなどワイン関係者様、マスコミ様

【費用】 無料(事前申込必要)

【定員】 トークショー70名 試飲会 100名

※定員になり次第締め切りとさせていただきます

【主催】 長野県塩尻市

【お申込】 株式会社パワーマネジメントの下記サイトよりお申込み下さい

<http://power-m.jp/>

申込締切 3月11日(月)(定員になり次第締切らせていただきます)

【トークショー内容】

- ①石田氏の最新塩尻ワインレポート
- ②料理とワインのマリアージュ
- ③自店での導入経緯、状況など
- ④石田氏のナビゲートによる塩尻の主要品種のテイスティング
- ⑤名古屋市で既に塩尻産ワインを入れているお店の体験談

【問い合わせ先】株式会社パワーマネジメント(下記メールにて承ります)

e-mail: my_koido@yahoo.co.jp

【石田氏プロフィール】

1969年 東京生まれ

1994年 レストラン ラ・トゥール・ダルジャン勤務

第1回全日本最優秀ソムリエコンクールで優勝以来数々の受賞歴

2000年 第10回世界最優秀ソムリエコンクール第3位

日本人での入賞は田崎真也氏に続いて2人目の快挙

2008年 ベージュアラン・デュカス東京総支配人

2010年 東京都優秀技術者(東京マイスター)知事賞受賞

2011年 厚生労働省「現代の名工」受賞

2011年 レストラン アイ(東京神宮前)のシェフソムリエ就任