

岩田渉のブラインドテイastingセミナー

2017年全日本最優秀ソムリエコンクールで彗星のように現れ、いきなり優勝とワイン界に衝撃を与えた間違いなく世界トップクラスのソムリエです。

次回の世界大会では世界チャンピオンを狙うべく、更に上のステージを目指して日々研鑽を重ねておられます。

今回は岩田氏が受講生の方々と一緒に同じワインをブラインドテイastingを行い日本語で分かりやすくワインのとらえ方をレクチャー致します。

世界レベルのワインテイastingを身近に体験できる滅多にない機会です。



プロフィール

THE THOUSAND KYOTO シェフソムリエ

第8回全日本最優秀ソムリエコンクール 優勝

第4回 ASI アジアオセアニア最優秀ソムリエコンクール 優勝

第16回 ASI 世界最優秀ソムリエコンクール 11位

8月10日(火)

レッスンA (白ワイン 6種) 11:00~13:00

レッスンB (赤ワイン 6種) 14:00~16:00

会場 ザ・ロイヤルパークホテル京都三条 B1階 ムッシュイとう

定員 各レッスン 30名 (先着順)

会費 ￥10,000税込 (1レッスンあたり)

☆受講1週間前までにご入金をお願い致します

☆ご入金を持ちまして申し込みとさせていただきます

☆京都校で1週間前までのお支払いの場合のみクレジットカードのご利用が可能です

☆ご入金後のキャンセルは不可とさせていただきます

お振込み口座

三井住友銀行 四条支店 (普通口座) 1920051

【口座名】 ワインスクールイノウエジュク イノウエ トミオ

お申込は井上塾事務局まで

inoue-wineschool@ezweb.ne.jp

075-251-0818

