

甲州ワインアドバイザー・ひとりマンドリン 勝沼のもっちこと望月省吾さんの ワインセミナー



10月19日(木) 16:00-18:00
福祉コミュニティカフェ 亀吉

TSUGAI 番イ シュール・リー製法 旨味とミネラルの味わいをテイasting

発酵後に「滓引き」という工程をせず 滓とワインを静かに寝かせることでフルーティーな香りとうま味を引き立てる「シュール・リー製法」ソムリエのもっちさんによる解説でシュール・リーの魅力を味わいましょう



会費	脳活倶楽部メンバー	1000円
	(ご家族・認知症当事者の方も同様)	
	亀吉鵜楽部 会員の方	1000円
	一般参加の方	1500円



カフェ謹製のオードブルプレートと手作り天然酵母パンをつまみにスパークリング・赤・白などの3～4種類のワインをテイastingします
たくさん飲めない方、ノンアルコールの方向けには100%のジュース(無添加 生ぶどう果汁搾り)・ソフトドリンクもあります



お申し込み方法

①0466-62-0077 へお電話

又は 以下をご記入の上

②0466-34-8552 へFAX

申込者：

人数：

連絡先：

アクセス

電車：小田急江ノ島線 本鵜沼より徒歩10分

バス：JR藤沢駅北口発3番のりば 鵜沼車庫前行き『藤原』下車

会場の情報：

福祉コミュニティカフェ 亀吉 Tel：0466-62-0077