

◆Au Bons Ferments セミナー・イベントのご案内◆

(2021年4月～6月)

講師：オーボンフェルマン オーナー 足立武彦

(フランスチーズ鑑評騎士、チーズプロフェッショナル、シニアソムリエ)



① 特別企画「お花見ワインパーティ」 各8名様限定 お土産ワイン1本付き

今年は自由にお花見も楽しめない状況ですが、やっぱりこの季節お花見気分を味わいたいですね。

さくらをイメージした春らしいワイン会をいたします。特別価格のお得な内容です。ワイン、チーズ、お料理はたっぷりご用意します。しかもお家でも楽しめるワインのお土産付きです。2日間同じ内容。それぞれ8名様限定です。

<1> 4月9日(金) 19:00~21:30

<2> 4月10日(土) 19:00~21:30 参加費 5,800円 定員 各8名様

(注) 以下のワインセミナーは1クール5回または3回の講座です。受講生のご都合でお休みされる場合、受講料のお返しは出来ませんので予めご了承下さい。定員に空きがあり準備が整う場合のみ、途中から、または1回毎の参加もお受けします。受講料は別途設定しております。

② ワインセミナー 「入門クラス」 全5回 …… 今クールはお休みします。

③ ワインセミナー 「水曜クラス ～ 色々なブドウ品種を覚えよう～」 1クール3回

入門クラスを終了した方向けの講座です。今回のクールはブラインドテイastingで間違い易い品種を取り上げます。皆様が苦手な品種を毎回2～3種類ずつピックアップして比較します。試験を受ける方には大変役に立つ内容です。

この機会をどうぞお見逃しなく！

<第1回 これってメルロですか？> 4月14日(水)

<第2回 これってリースリングですか？> 5月12日(水) 時間 19:00~21:00

<第3回 これってピノ・ノワールですか？> 6月9日(水) 受講料 13,200円 定員 8名様

④ ワインセミナー 「土曜ステップアップクラス ～ 色々な産地のワインをテイasting～」 1クール3回

入門クラスを終了した方向けの講座です。今回はまず日本ワインから始めましょう！クオリティの高いものが多く驚くかも知れません。そして、伝統国ポルトガルと新世界の代表 アメリカです。皆様が普段口にする機会の少ないワインからお馴染みのワインまで、ブラインドで試してみます。

何が出るのかお楽しみに！ステップアップクラスですが、色々なワインを飲んでみたい初めての方も大歓迎です。

<第1回 日本のワイン> 4月24日(土)

<第2回 ポルトガルのワイン> 5月22日(土) 時間 19:00~21:00

<第3回 アメリカのワイン> 6月26日(土) 受講料 13,860円 定員 8名様

申込み締切 5月11日、最少開講人数 6名

⑤ チーズ特別セミナー (テイasting集中セミナー・2回コース)

テキストや解説書だけでは学べない経験の部分カバーするチーズのテイastingセミナーです。講師の説明を聞きながら実際に目で見て、触れて、香りや味を確認することで理解が深まります。セミナーでは各回、12種類のチーズを勉強します。ステップアップのため勉強したい方、チーズに興味があり色々試してみたい方も是非この機会に！CPAの資格を目指す方は是非ご参加下さい。昨年と変わった新しい項目についての解説、合格に向けての勉強の仕方等をレクチャーします。

※受講希望者が6名に達しない場合は開講しません

<第1回 フランス> 5月18日(火) 19:00~21:30 受講料 13,000円 定員 8名様

<第2回 その他の国> 6月8日(火) 19:00~21:30

お申込み、お問合せは オーボンフェルマン TEL 022-217-2202 まで

4名様から少人数のご宴会(お一人¥5,500~)承ります。ご相談ください。

※ 新型コロナウイルス感染防止のため、現在大人数での開催は控え参加人数を制限させて頂いております。またスタッフの他、セミナー・イベントご参加のお客様にも手洗いとアルコール消毒を徹底させて頂いております。ご協力どうぞ宜しくお願い申し上げます。

⑥ アルザス パーティ *☆☆ グラン・クリュとアルザス料理を楽しむ会 *☆☆

フランス・アルザス地方は美食で有名な美しい地方です。ボルドーやブルゴーニュの陰に隠れてしまいがちですが、数々の素晴らしいワインが生まれる産地です。特にリースリング種をはじめとする白ワインは有名で、独特の美味しさに魅了される通の方も多はず……。当店マダムもアルザスの大ファンなので、今回はグラン・クリュもお出しします。色々なアルザスワインを飲みながら郷土料理やチーズを楽しむひとランク上のワイン会です。

5月15日(土) 19:00~21:30 参加費 7,800円 定員 8名様

⑦ ロワール・ナイト ～ シェーヴル と サンセール を楽しむタベ～

山羊チーズ好きの皆さん、お待たせしました。年に1度のお楽しみです。真っ白で、ほろっと崩れるテクスチャー、そして繊細な味わい……。フランスでは山羊乳製チーズのことを「シェーヴル」と言います。風光明媚なロワール地方は、この時期旬をむかえるシェーヴルの産地として有名。そしてロワール地方を代表するワインと言えばサンセール！シェーヴルとの相性は抜群です。一番おいしい季節の色々なシェーヴル、ワイン、料理のマリアージュをぜひお楽しみください。ロワール地方を堪能する贅沢な企画です。シェーヴルの勉強にも最適！この機会をお見逃しなく。

6月4日(金) 19:00~21:30 参加費 7,500円 定員 8名様

……*

- ・講座ではアルコールの試飲があります。お車でのご来場はご遠慮下さい。
- ・セミナーでは香りについても学びますので、香水類はお控え下さるようお願い申し上げます。
- ・お申し込みは先着順です。オーボンフェルマン TEL022-217-2202 まで、お早めにご連絡ください。
- ・受講料・参加費は原則、各講座日の3日前までにお納めください。
- ・直前のキャンセルにつきましては何卒ご容赦下さい。よろしくお願い申し上げます。

☆☆☆ワイン飲み比べのご案内☆☆☆

3種類のワインにオードブル盛り合わせがついた大変お得なお楽しみセットです。無くなり次第終了。お席の予約も承ります。



<4月の飲み比べ> オーナーお薦めアメリカワイン3種類

★ 4/27(火)～4/28(水) 18:00～22:00 ¥3,300

<5月の飲み比べ> フランスワイン3種類 ¥3,300

★ 5/25(火)～5/26(水) 18:00～22:00

<6月の飲み比べ> イタリアワイン3種類 ¥3,300

★ 6/22(火)～6/23(水) 18:00～22:00

☆毎週金曜日、神戸からピゴの店のパンが入荷します。新作も入っていますのでご利用ください！

☆暖かくなったら店の前にテラス席を設置します。ワインをどうぞ！

お申込み、お問合せは オーボンフェルマン TEL 022-217-2202 まで

※月曜定休。オープン時間 13:00～とさせていただきます。ご了承ください。