

自然文化からの価値創造1 ～料理とワインのマリアージュ～



学生・社会人の垣根を超えた地方創生人材の育成を図る教育プログラム「PENTAS YAMANASHI」として「自然文化からの価値創造1（料理とワインのマリアージュ）」を開講します！ワインと料理には密接な関係があり、適切なワインと料理を選択することで相乗効果生まれ、相互を引き立たせることができます。本講座では、基本的な組み合わせのルールについて理解してもらうとともに、山梨県産のワインと食材を活用して、実際に料理とワインの組み合わせ方について体験的に学びます。ワインを楽しみたい方におすすめです！

講師

長谷部 賢氏 (一社)日本ソムリエ協会 理事

1967年 山梨県大月市生まれ。同市Wine Cellar HASEBE長谷部酒店代表。
(一社)日本ソムリエ協会認定 ソムリエ・エクセレンス、C.I.V.B認定 ボルドー公認講師(2020年現在、日本人は12名)などの資格をもつ。2013年 ワインドバイザー全国選手権大会において優勝。2011年9月より甲州市勝沼町に於いて、ワインと料理を楽しむ「勝沼食堂パソロッテ」を開店。2017年よりJR東日本 トランスイート四季島のワイン・コンセルジュに就任。2018年より(一社)日本ソムリエ協会理事に就任。ワイン笑講座・ワイン会の主宰、テレビ・ラジオ出演、セミナー講座、講演、執筆・寄稿などのほか、ワインコンクールの審査員を務めるなど、ワインの普及に情熱を注いでいる。



記念
講演

田崎 真也氏

(一社)日本ソムリエ協会 会長、ワイン県やまなし副知事

第1回 料理とワインのマリアージュ概論

2022年1月22日(土) 14:00～15:30 (オンライン講演)



講義
日程

第2回 2022年2月 9日(水) 14:00～16:15 和食とワインのマリアージュ

天野 洋喜氏 忍野八洲 店主

第3回 2022年2月16日(水) 14:00～16:15 洋食とワインのマリアージュ

五味 丈美氏 ビストロ・ミル・ブランタン 店主

土屋 義幸氏 ビストロ・ミル・ブランタン シェフ

第4回 2022年3月 2日(水) 14:00～16:15 中華とワインのマリアージュ

宮本 哲実氏 ハイランドリゾート ホテル&スパ 前総料理長

渡辺 浩章氏 ハイランドリゾート ホテル&スパ 料飲統括 シェフソムリエ

第5回 2022年3月 9日(水) 14:00～16:15 チーズとワインのマリアージュ

吉田 真弓氏 レストランボンマルシェ ソムリエール・チーズプロフェッショナル

第6回 2022年3月16日(水) 14:00～15:30 まとめ

長谷部 賢氏

会 場 山梨県立大学 飯田キャンパス構内

第2～5回 ロゼママン(甲府市中央1-5-6)

定員 25名

定員になり次第、受付を締め切らせていただきます。

受講料 14,300円(税込)

※第2～5回について、ワイン料理代の実費負担がかかります。

お申込み 申込期間:2021年 10月25日(月)～11月14日(日)

PENTAS YAMANASHIホームページより、お申込み下さい!

履修上の注意

- ・ワインの試飲は20歳以上に限定します。
- ・公共交通機関をご利用ください。
- ・コロナウイルス等の感染状況により開催できない場合もあります。

山梨県立大学

社会連携課 COC+R担当

TEL: 055-225-5412

〒400-0035 山梨県甲府市飯田5-11-1

MAIL: cocr-pentas@yamanashi-ken.ac.jp

詳細・お申込みは
こちらから➡

