



## 【ワインセミナー】

International  
Science Club  
of Osaka



～家飲みピッタリのワインを  
世界中から厳選！～

今回は「テロワール by エノテカ」高島屋大阪支店長・ソムリエの平田哲也氏をお招きして、「家飲みピッタリのワインを世界中から厳選！」をテーマにワインセミナーを開催します。

新型コロナウイルスの蔓延をきっかけに家飲みの機会が増えてきましたが、今回はご自宅での食事の際にお料理とマッチしたワインの選び方という視点でお話し頂きます。ワインと料理のペアリングを決める際に、フランスを代表する老舗グランメゾンである“タイユヴァン”が基本とする3要素、ハーモナイズ（同調性）、コントラスト（異質性）、テロワール（風土）に沿ってワインをセレクトすることで、家飲みの時だけでなく、レストランでワインをオーダーする時にもきっとお役に立つこと請け合いです！

今回は、比較的王道な産地のワインを6種類セレクトし、ブドウ品種の種類やワインの味わいから料理も選びやすいものばかりになっています。ご家族ご友人とお誘い合わせの上、新たなワインの発見をしてみませんか。

### 記

◇日時：2023年2月8日（水）18：30～20：30

◇場所：大阪科学技術センター7階レストラン  
（感染防止ゴールドステッカー認証店舗）

◇ゲスト：平田 哲也 氏  
〔テロワール by エノテカ 大阪高島屋店 店長〕  
〔(社)日本ソムリエ協会認定ソムリエ〕

◇テーマ：「家飲みピッタリのワインを世界中から厳選！」

◇定員：24名

◇参加費：10,000円／人（ワインと食事代）

★スパークリング・白・赤ワインを、計6種類ご用意しております。



e-mail : science@isco.gr.jp (大阪国際サイエンスクラブ宛)

(または、FAX:06-6441-0459)

お申し込み締め切り日 : 2023年1月30日(金)  
(定員に達し次第締め切らせて頂きます)

### ワインセミナー 参加申込書

社名・団体名 :

所在地 : 〒

TEL : (      )      —      FAX : (      )      —

E-Mail :  
(今回のセミナーに関する連絡先 E メールアドレスがあればご記入ください)

氏名	所属・役職	備考

※ご連絡頂いた個人情報は、本事業のご案内及び当財団の関連する講演会・見学会等のご案内以外には使用致しません。

