



【ワインセミナー】

International
Science Club
of Osaka



**「比べてみたら違いも美味！
背景と共に比較を
楽しんでみませんか」**

今回のセミナーは“比べてみたら違いも美味！背景と共に比較を楽しんでみませんか”と銘打ち、白 2 種、赤 2 種その他、スパークリングとデザートワインもご用意いたします。

北イタリアで 4 つの品種を同じ割合で使った 2 つの白ワイン、
この生産者は樽熟成したものとそうでないものを造っています。
明確に個性が異なる 2 種を同時にお楽しみ下さいませ。

赤は DNA 判定で同じ品種と判明した 2 つの品種、プリミティーヴォと
ジンファンデル。それぞれイタリアとカリフォルニアからご用意いたします。
同じ品種ながらも異なった環境で造られた味わいの違いを、じっくりとお楽しみ
頂けましたら幸いです。

記

◇日 時：2025 年 11 月 19 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

◇講 師：花岡 ゆみ 氏

（日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ
日本ソムリエ協会認定 SAKE DIPLOMA
日本チーズプロフェッショナル協会認定チーズプロフェッショナル）

◇テ マ：「比べてみたら」違いも「美味！
背景と共に比較を楽しんでみませんか」

◇定 員：50 名

◇参 加 費：12,000 円／人（ワインと食事代）

◇申込締切：2025 年 11 月 7 日（金）
（定員に達し次第締め切らせて頂きます）



★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：2025 年 11 月 7 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<11/19(水)開催> 参加申込書

社名・団体名：

所在地：〒

TEL：() — FAX：() —

E-Mail：

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。

