



横浜スペイン協会

スペイン・サロン



歴史とロマンを楽しむシェリー講座

シェリーはスペイン南部、アンダルシア地方のヘレス・デ・ラ・フロンテーラという街を中心に作られている白ワインです。コロンブスの2回のアメリカ航海、マゼランの初の世界一周といった探検にも深く関与しています。

長い歴史を経て特別な自然条件のもと、独特の醸造法、熟成法によって出来上がったシェリーを味わい、歴史とロマンを感じて頂く講座です。

ごく辛口からごく甘口までのシェリーをお楽しみください。(大戸尚美)

日時：2018年4月21日(土)

13:30~16:00

場所：技能文化会館 料理研修室

JR 関内駅西口から徒歩5分

参加費：会員 3000円、非会員 3200円

定員 24名

持ち物：エプロン、布巾、筆記用具

お申込み&お問合せ：

Tel&Fax：0467-43-6973 (服部)

kfk.2010@clear.ocn.ne.jp (服部)

ヘレスは、フラメンコ発祥の地と言われており、町にはフラメンコの学校がいくつかあります。

又、王立アンダルシア馬術学校は、もっとも人気のある観光スポットになっています。

講師の大戸さんは、2016年9月21~23日まで30時間のセミナーを受けて、シェリー・オフィシャル・エデュケーターに見事合格されました。

ヘレス(シェリー)を、日本で広めるのがお役目との事です。この講座に参加されて、スペインに行くことがあれば、少し足を延ばして、この魅力的な「国境の町」を訪ねてみてはいかがでしょうか。皆様のご参加をおまちしております。



<ベネンシアドーラ>

大戸尚美氏 プロフィール

15年間、LAL、JALWAYSの国際客室乗務員として勤務夫の転勤で6年間ニューヨークに在住。東急プラザ銀座店タリーズプライムファイブにて、カルチャーサロン「ナオミプレイス」を主宰。JAS認定ソムリエ、米国ワインエデュケーター協会認定CSW、CPA公認チーズプロフェッショナル認定、日本酒利き酒FBO認定、焼酎利き酒師、マナー講師、2016年シェリーエデュケーター取得

