



## シェリーの魅力を知る



国際シェリーエドゥケーター 大戸尚美氏

シェリーはスペインの南部、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造られている白ワインです。宮中晩さん会でもご提供されるお酒としてもよく知られています。

ヘレスはキリスト教とイスラム教との国境であり、何年にもわたって争いの舞台でした。

「デ・ラ・フロンテーラ」は国境の、前線のといった意味なのです。

シェリーは長い歴史を経て、特別自然条件のもと、独特の製法によって出来上がったワインです。

使用させるブドウ品種、醸造方法、熟成方法によって異なったタイプのシェリーが出来上がります。初めてシェリーを飲んだ時辛口のフィノタイプを召し上がった方は「シェリーはドライなお酒」と思われ、食後酒として甘いデザートタイプのシェリーを召し上がった方は「シェリーはスイートなお酒」と思われているかもしれません。

シェリーは辛口から極甘口まで多種多様なタイプがあります。

製法の違いで色々なタイプのシェリーが造られることを学びテイस्टイングしながら新たな発見をしてみませんか？

大のシェリー好きだったコロンブスがアメリカ大陸を発見したときのように～(^^♪

# 2024年5月18日(土)

## 会場：波止場会館 1F シーサイドラウンジ Sala

時間：11:30～13:30 (開場 11:00)

参加費：会員 3000 円、非会員 3500 円 定員：30 名

お申し込み & お問い合わせ：[spain\\_salon@yokohama\\_spain.jp](mailto:spain_salon@yokohama_spain.jp) (服部)

<大戸尚美 プロフィール>

15 年間 JAL、JALWAYS の客室乗務員として国際線に勤務。

国際経験と幅広い人脈を生かし、2011 年銀座三越新館

カフェにてカルチャーサロンを立ち上げ、

2013 年(株)Naomi・Place を設立。

現在は、東急プラザ銀座店タリーズプライムファイブにて

1 回完結講座「ナオミプレイス」を主宰。



ブルゴーニュワイン利き酒騎士団シュヴァリエ  
フランスチーズ鑑定騎士シュヴァリエ  
JSA 認定 ワインソムリエ  
米国ワインエドゥケーター  
CPA 認定チーズプロフェッショナル  
FBO 認定日本酒 焼酎利き酒師  
JSA 認定 SAKE DIPLOMA  
国際シェリーエドゥケーター