

第5回 長野県産ワインで楽しむおやきの会

Marriage~Oyaki married Wine



日 本ソムリエ協会認定シニアソムリエ・高橋敬さんを招き、いま話題の県産ワインとおやきの新しい楽しみ方をご提案するいろは堂の「おやきビュッフェ」です。オートリーズ製法の香ばしいおやきの生地は、ワインとの相性も抜群です。高橋さんの楽しいガイドを交えながら、おやきファンもワイン通の方もお気軽にお楽しみいただけます。イベント限定おやき、生地で作ったドーナツ、グリッシーニなどもお披露目いたします。



- 日時 2018年7月1日(日) 午後3:00~5:00頃
- 会場 いろは堂 鬼無里本店新館 カフェ&ギャラリー「いろはな」
- 会費 4,000円(送迎希望の方は別途往復交通費1,000円)
- 定員 30名 要予約(6月25日(月)〆切)
- 予約・お問い合わせ いろは堂 (Tel: 026-256-2033)
- 交通手段 アルコールを摂取される方は、公共交通機関または送迎バスをご利用ください。
※送迎バスご利用の場合 発着場所: ホテルメトロポリタン長野正面入口車寄せ
午後2:00出発(行) 午後6:00到着(帰)

炉ばたのおやき



【ソムリエご紹介】

高橋 敬 氏

(一社)日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ。当日は、おやきと合う県産ワインのマリアージュをやさしく楽しくご提案。おやきとワインのあれこれ、何でもお気軽にお尋ね下さい。

- ・1983年 長野市内にて飲食業に携わる。
- ・軽井沢、白馬等リゾート地にてレストラン業務を経験。
- ・1997年 日本ソムリエ協会認定ソムリエ取得
- ・2001年 HRS認定 西洋料理テーブルマナー講師取得
- ・2002年 日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ取得

