

マスターソムリエ 高野 豊氏

フランスの食文化 歴史とワイン

マスターソムリエ 高野豊氏と柴田書店 池本恵子氏がフランスの食文化、歴史とワインについて対談します。テイastingワイン、マリアージュもご用意しております。初めての方もお気軽にご参加ください。

開催日時：4月4日(火) 19:00 ~ 20:30

会場：碑文谷 Bookmark Lounge cafe

定員：30名 予約先着順

会費：お一人様 3,000円



テイastingワイン 6種・マリアージュ 3種を
ご用意しております。

高野豊氏 プロフィール

1951年、長野県長野市生まれ。国内に50数名しかいないマスターソムリエ ※ の一人。

イオンリカーのアドバイザーとして活躍のほか、ホテルでのサービスからワインを楽しむ会の講師、ワイナリーの立ち上げに携わる一方、長野県原産地呼称管理制度の創設やその普及活動及びワインのブランド化など守備範囲が広く、「農業系ソムリエ」と呼ばれている。2006年にはこの功績が認められ、当時の田中康夫県知事より県知事表彰を受ける。

※マスターソムリエとは、ソムリエの資格を有し、かつソムリエ歴20年以上で、一般社団法人日本ソムリエ協会の役員としてその功績が顕著な方を推薦を受け、選考委員会にて認定される名誉称号です。



柴田書店 池本恵子氏 プロフィール

プロ向け料理書・専門書で国内随一のラインナップを誇る「食の総合出版社」柴田書店の編集者。料理百科編集部、月刊食堂編集部を経て、別冊「居酒屋」編集長(2005~09)。担当書籍に「日本ワインと和つまみ」「はじめてのイタリアワイン」など。趣味は、酒蔵やワイナリーめぐりとともに、日本各地の食と景色、温泉を楽しむこと。

