

チーズプロフェッショナル協会主催

「チーズ料理と日本酒のマリアージュ」開催

『日本酒とワイン、チーズとの組合せによる美味しさの違い』



チーズプロフェッショナル協会主催「チーズ料理と日本酒のマリアージュ」を賀茂鶴レストラン佛蘭西屋で開催します。お酒に関する唯一の国の研究機関である「独立行政法人 酒類総合研究所」から品質・評価研究部門 副部門長 藤田晃子先生をお迎えしての、チーズ料理と日本酒の相性をひも解くイベントです。ワインとの比較も交えながら、チーズ料理の美味しさと日本酒との相性の秘密に迫ります。

「佛蘭西屋」の藤原総料理長が、この日のためにご用意した特別なチーズ料理をご提供します。

会終了後には、希望者の方を、賀茂鶴酒造の杜氏が酒蔵案内します。

最近ますます注目されている日本酒とチーズの組み合わせ。チーズを使ったランチと日本酒のマリアージュを楽しみながら学んでみませんか。沢山の方のご参加をお待ちしております。

- 日時: 2022年8月27日(土)11:00~13:30
- 会場: 賀茂鶴レストラン「佛蘭西屋」 広島県東広島市西条本町9-11
- 主な内容:
 - ・日本酒についての話 山岡洋(賀茂鶴酒造 常務取締役 製造本部長)
 - ・セミナー 「日本酒とワイン、チーズとの組合せによる美味しさの違い」 藤田晃子 (独立行政法人酒類総合研究所)
 - ・会食 「チーズ料理と日本酒のマリアージュ」 藤原修二(「佛蘭西屋」 総料理長)
 - ·酒蔵見学(希望者) 沖永浩一郎(賀茂鶴酒造 8号蔵杜氏)
- 参加費(税込): C.P.A.会員 6,600円、一般 7,150円
- 定員: 18名(先着順)
- 持ち物: 筆記具、ミネラルウォーター
- 申込締切:8月10日(水)定員になり次第締切)
- お申込み:下記のリンクあるいはORコードからお申込みください。

https://www.cheese-professional.com/article/seminarevent/detail.php?KIJI_ID=1779

※アルコールを提供するイベントにつき、車でのご来場はご遠慮ください。また未成年の方は参加できません。 ※マスク着用、手指消毒など新型コロナウィルス感染拡大防止にご協力ください。



創業明治6年(1873年)9月9日…酒銘「賀茂鶴」と命名

法人設立 大正7年(1918年)8月28日…株式会社に組織変更

事 業 清酒「賀茂鶴」の醸造および販売

資本金 10,000,000円

代表者 代表取締役社長 藤原昭典

所 在 地 本社・醸造蔵 ※2017年3月10日 登録有形文化財(建造物)に指定 〒739-0011 広島県東広島市西条本町 4番31号

TEL 082-422-2122 FAX 082-422-2340

▼ 写真素材のご要望、掲載・取材に関するお問い合わせ先 ▼

賀茂鶴酒造 広報課 担当 新谷 ゆみ TEL:082-422-2122 FAX:082-422-2340

賀茂鶴酒造 オフィシャルサイト https://www.kamotsuru.jp/ Email: shintani@kamotsuru.co.jp

お酒は20歳になってから。お酒は美味しく適量を。

