



2025. 7. 27 (日) スタート : 6回または1回(1day)

# ワインの楽しみ方教室

～ 2025 後期 編 ～



ワインの魅力をお伝えすることを、目的にしたお教室です。季節の食材を「おつまみ」に取り入れながら、楽しく&わかりやすいカリキュラムを心がけています。



※授業中、専門的なティスティングコメントはお聞きしませんから安心して下さい。

※軽食も用意しますので、毎回相性体験も楽しめます。

■講師 / 呑美食学遊館 館長 鈴木詔雄 (FBO認定: 酒匠/専属テイスター)

■受講日 / 毎月 第4. 第5. 第2 日曜日  
(7. 8. 9. 10. 11. 12月) 16:00 ~ 17:30

■受講料 / 教材費: 期間6ヶ月 (全6回分) 24,000円 (税込)  
1 DAY体験 4,400円 (税込)

■途中からの受講も可能です。

※お車でのお越しはご遠慮ください。

お問い合わせ・お申込は

呑美食学遊館 鈴の木 (すずき酒店 2F)

静岡市清水区西久保522

☆ 店頭 または 電話 090-4081-7588

★ お名前、ご連絡先 (ご住所・Tel)、参加人数をお伝え下さい。



## ーカリキュラムー

	日 程	内 容
1	7/27 (日) 16:00 ~ 17:30 第4 日曜日	ワインの楽しみについて ※ 白、赤、スパークリングワインを中心に、 4 種&おつまみ
2	8/31 (日) 16:00 ~ 17:30 第5 日曜日	残暑に楽しみたい、白/ロゼワインについて ※ 白/ロゼワイン、4 種&おつまみ
3	9/28 (日) 16:00 ~ 17:30 第4 日曜日	イタリアワインについて ※ イタリアワイン、4 種&おつまみ
4	10/26 (日) 16:00 ~ 17:30 第4 日曜日	スペインワインについて ※ スペインワイン、4 種&おつまみ
5	11/30 (日) 16:00 ~ 17:30 第5 日曜日	フランスワインについて ※ フランスワイン、4 種&おつまみ
6	12/14 (日) 16:00 ~ 17:30 第2 日曜日	赤ワインの熟成について ※ 赤ワイン、4 種&おつまみ

・ 締切日 2025/7/20 (日)

※締切前でも定員に達すれば締切になります (最小開催人数 2人~)。

※1day体験は、開催日の1週間前になります (開催日前の日曜日)。

・ お支払い方法

1回目 (7/27) に、割引 24,000円 (税込) お願いします。

1day体験は、参加日に4,400円 (税込) お願いします。

・ 途中で参加出来なくなった場合、受講料は返金対応いたします。

※開催日5日 (開催日の週 火曜日まで) 前まで対応

開催日4日 (開催日の週 水曜日) 以降は準備の関係で不可。