

Österreichisches Weinfest

 **オーストリアワイン フェスティバル** 

**50種類以上のオーストリア・ワインが一堂に集結！
ワインのプロと学んで味わう2日間**

ワインのプロによるセミナーや、オーストリア食材の「マーケット」も同時開催いたします。ぜひご来場ください。

7月 2日 (土) 11:00 ~ 17:30 (最終入場)
3日 (日) 11:00 ~ 16:30 (最終入場)



会場

パソナグループJOB HUB SQUARE

1F ハートフルカフェ (東京都千代田区大手町2-6-2)

詳しい情報は下記をご覧ください。

HP : <http://www.j-austria.com>

日唄文化協会 facebook、Twitterでも
情報配信中！



HP



セミナーお申込み



主催：日唄文化協会

Japan-Austria Cultural Association

共催：株式会社パソナグループ

後援：オーストリア政府観光局

協力：Advantage Austria Tokyo (オーストリア大使館商務部)

リーデル・ジャパン

キャプラン株式会社



JR東京駅 日本橋口
東京メトロ 大手町駅 B8a出口
東京メトロ 日本橋駅 A1出口
東京メトロ 三越前駅 B2 出口



7月2日(土)

11:30~12:30 ※1 <試飲4種類>	「オーストリアワイン ~ 魅力あふれる各産地の個性 ~」 講師：オーストリアワイン大使 岡田壮右氏	会員：2,000円 一般：2,500円
12:30~13:00	「オーガニック大国オーストリアの食文化」 講師：Advantage Austria Tokyo (オーストリア大使館商務部) 上席商務官 松本典子氏	無料 (申込不要)
13:00~14:00 ※2 <試飲2種類>	「オーストリアワインを飲み比べて体感する、リーデルグラスの形状と機能」 講師：リーデル社 ブランド・アンバサダー/シニア グラス・エデュケイター 庄司 大輔氏	会員：1,000円 一般：1,500円
14:30~15:30 ※1 <試飲4種類>	「オーストリアワイン ~ 多様性のある地場品種たち ~」 講師：オーストリアワイン大使 岡田壮右氏	会員：2,000円 一般：2,500円
15:30~16:00	「オーガニック大国オーストリアの食文化」 講師：Advantage Austria Tokyo (オーストリア大使館商務部) 上席商務官 松本典子氏	無料 (申込不要)
16:00~17:00 ※2 <試飲2種類>	「オーストリアワインを飲み比べて体感する、リーデルグラスの形状と機能」 講師：リーデル社 ブランド・アンバサダー/シニア グラス・エデュケイター 庄司 大輔氏	会員：1,000円 一般：1,500円

7月3日(日)

11:30~12:30 ※1 <試飲4種類>	「オーストリアワイン ~ 魅力あふれる各産地の個性 ~」 講師：オーストリアワイン大使 篠原直樹氏	会員：2,000円 一般：2,500円
12:30~13:00	「オーガニック大国オーストリアの食文化」 講師：Advantage Austria Tokyo (オーストリア大使館商務部) 上席商務官 松本典子氏	無料 (申込不要)
13:00~14:00 ※2 <試飲2種類>	「オーストリアワインを飲み比べて体感する、リーデルグラスの形状と機能」※ 講師：リーデル社 ブランド・アンバサダー/シニア グラス・エデュケイター 庄司 大輔氏	会員：1,000円 一般：1,500円
14:30~15:30 ※1 <試飲4種類>	「オーストリアワイン ~ 多様性のある地場品種たち ~」 講師：オーストリアワイン大使 篠原直樹氏	会員：2,000円 一般：2,500円
15:30~16:00	「オーガニック大国オーストリアの食文化」 講師：Advantage Austria Tokyo (オーストリア大使館商務部) 上席商務官 松本典子氏	無料 (申込不要)

※1 印のセミナーは、全日程 内容が異なります。 ※2 印のセミナーは、全日程 同じ内容となります。
★会員 = 日唄文化協会へ登録の会員様 (ご入会は日唄文化協会HPをご確認ください)

セミナー講師



岡田 壮右氏

AWMB(Austrian Wine Marketing Board(唄)) 認定オーストリアワイン大使(ゴールド賞、Award of Excellence)/WSET(The Wine & Spirit Education Trust(英))認定 Level3 Wines and Spirits 祖父が創業した築地の老舗「寿司岩」の流れを汲む寿司店「銀座 壮右」 「銀座 壮右 新」オーナー兼ソムリエ。キャブランワインアカデミーで講師も担当。



篠原 直樹氏

JSA シニアソムリエ/JSA SAKE Diploma /CPAチーズプロフェッショナル /オーストリアワイン大使/レコール・デュ・ヴァン講師
20年ほど前にワインの世界に足を踏み入れ、ソムリエとして銀座/渋谷のChinoisシノワで経験を積む。2011年(株)ワンモアグラスを立ち上げ、無店舗でのワイン販売や出張ソムリエを行う。2015年からはレコール・デュ・ヴァンの講師、主にソムリエ試験対策講座を担当。



庄司 大輔氏

リーデル・ジャパン ブランド・アンバサダー/シニア グラス・エデュケイター
(社)日本ソムリエ協会公認ソムリエ呼称資格取得。2001年リーデル・ジャパン入社、日本人初の「リーデル社グラス・エデュケイター」となり、リーデルグラスとワインの深いつながりやその機能を、グラス・テイティングを通して広く伝える。



松本 典子氏

オーストリア大使館商務部 上席商務官
主に食品・飲料、ファッション分野で、オーストリア企業の市場支援や法制度の整備サポート、またオーストリアの製品・技術の紹介、プロモーションイベント協力・開催の業務などを行い、その一環としてオーストリアワインマーケティング協会の日本の窓口として、オーストリアワインの普及と振興のため、情報提供や販売促進活動を担当。

オーストリアワインやグラス オーストリアの食文化を楽しめる マーケットも開催!

オーストリアのワイン、ビール、ジュースや、ワインに合うソーセージ、ハム、チーズ、パン、そしてコーヒー、紅茶、ハーブティー、オイル、ジャム、お菓子なども販売いたします。オーストリアメニューをそろえたカフェも営業中! ご購入いただいたお食事を店内でお召上がりいただけます。

日唄文化協会会員様は全商品10%off !!



リーデル・ジャパン ワイングラス販売会

265年以上もの歴史を誇る
ワイングラスの老舗、リーデル。
ワインの特性にあわせた、
様々なワイングラスをご紹介します!



ドイツ・オーストリアレストラン「マールツァイト」

青山一丁目のレストランが特別出店!
オーストリアの本場の味を体験できる
お惣菜や軽食、ケーキを
販売いたします。



※10%off は、必ず会員証の提示が必要です。