

- Rhyton ワインスクール -

2019年度のご案内(主催:本郷)

Comment le vin a enrichi ma vie et pourrait le faire aussi pour la vôtre?

講師		
飼馬 ゆかり	(株)本郷 代表取締役社長 JSA認定シニアソムリエ、唎酒師	
越智 綾香	日本酒とワインの美味しい店「本郷」ホールチーフ JSA認定ソムリエ、バーテンダー	
橋本 悟司	JSA認定ワインエキスパート	

客員講師		
松本 成明	JSA認定ワインエキスパート	
森中 さち	飛騨牛と郷土懐石「志むら」えがお仙女 JSA認定ソムリエ	

日本酒会アドバイザー

古田 裕一郎	渡辺酒造店、JSA認定SAKE DIPLOMA
木元 茜	渡辺酒造店、JSA認定SAKE DIPLOMA



- Rhyton ワインスクール -

年間スケジュール

- 5月 ワインの種類別テイasting方法
- 6月 郷土懐石料理「志むら」ワイン研究会
- 7月 ブドウ品種とその特徴 -白ワイン-
- 8月 予定なし
- 9月 ワインの産地とその特徴 -伝統国-
- 10月 松本ワイン道場
- 11月 ブドウ品種とその特徴 -赤ワイン-
- 12月 ワインスクール忘年会(みやび庵)
-鴨とブルゴーニュワインのマリアージュ-
- 1月 ワインの産地とその特徴 -フランス-
- 2月 日本酒会(予定)
- 3月 試験対策ブラインド・テイasting講座

※希望者があれば、「ワインの産地とその特徴 -New World-」や「ドイツワインの魅力」なども検討しますので、遠慮なくおっしゃってください。



申し込み・問い合わせ先

ワインと日本酒の美味しいお店「本郷」
飼馬 ゆかり(Yukari Kaiba)
TEL: 0577-33-5144 / 090-5109-0786 (携帯)
<http://www.hongo-takayama.com>

お気軽にお問い合わせください。Facebookでもイベントの案内をしています。



学ぶ - Rhyton ワインスクール -

ワイン4種のテイスティングと シニアソムリエによるミニレクチャー

ワインは好きだけどよくわからないという方向け。
品種や産地の違いを知って、ワインをより深く楽しむ
ためのアプローチを学びます。

場所: 本郷(高山市本町三丁目)

開催: 全5回、5月から2ヶ月に1回、第2木曜日(変更の可能性あり)

時間: 20:00 ~ 21:30

会費: 4,000円税別/回 (一括は全5回で20,000円税込み)

- | | |
|--------|--------------------|
| 5月9日 | ワインの種類別テイスティング方法 |
| 7月11日 | ブドウ品種とその特徴 -白ワイン- |
| 9月12日 | ワインの産地とその特徴 -伝統国- |
| 11月14日 | ブドウ品種とその特徴 -赤ワイン- |
| 1月9日 | ワインの産地とその特徴 -フランス- |

ソムリエ・ワインエキスパートと本気で目指す人のための ブラインド・テイスティング講座

ソムリエ・ワインエキスパート二次試験対策です。ブラインド・
テイスティングで香りや味わいから産地や品種に近づきます。将
来受験を考えている方や興味のある方も受講可能です。

ハードリカー/リキュール・テイスティング講座

個別指導で色、香り、味わいの特徴やアルコール度数などから銘柄を
特定する力を身につけます。(担当: 越智綾香)



楽しむ - Rhyton ワインスクール -

下呂の隠れ家「志むら」のソムリエ 森中さらによるワイン研究会

下呂の森の中に佇む名店「志むら」からソムリエが誕生しました。
郷土懐石料理とワインのマリアージュを堪能します。

日時: 6月9日(日) 12:30~、場所: 志むら(下呂市)

会費: 6,000円税別(ワイン、郷土懐石料理代込み)

松本ワイン道場 (イタリアワインを中心に)

イタリアワインをこよなく愛する松本成明によるワイン会です。ワイン
への情熱を熱く語る人気クラスで、毎回いち早く満席になります。

日時: 10月17日(木) 19:30 (変更の可能性あり)、場所: 本郷

日本酒会

飛騨地区の醸造蔵元からゲストをお招きして、今年の出来具合や
特徴などのお話を伺いながら、美味しい日本酒と

それに合わせた料理を楽しむ会です。

日にち: 2月頃(不定期でも開催)、場所: 本郷

ワインスクール忘年会 at みやび庵 -鴨とブルゴーニュワインのマリアージュ-

前回大好評だった企画、みやび庵の冬季限定鴨のコースと
シニアソムリエが料理一品ごとにセレクトした特上ブルゴーニュワイン
を楽しむ特別な会です。(スクール生の方優先案内ですが、スクール以外
の方の参加もお待ちしております。)

日時: 12月8日(日) 18:30~、場所: みやび庵(高山市上二之町)



- Rhyton ワインスクール -

Comment le vin a enrichi ma vie et pourrait le faire aussi pour la vôtre?

2019年度のご案内(主催:本郷)

学ぶ

ワイン4種のテイスティングと
シニアソムリエによる
ミニレクチャー

ワインは好きだけどよくわからないという方へ。
品種や産地の違いを知って、ワインをより深く楽しむためのアプローチを学びます。

場所:本郷(高山市本町三丁目)

- 第一回 ワインの種類別テイスティング方法
- 第二回 ブドウ品種とその特徴-白ワイン-
- 第三回 ワインの産地とその特徴-伝統国-
- 第四回 ブドウ品種とその特徴-赤ワイン-
- 第五回 ワインの産地とその特徴-フランス-

ブラインド・ テイスティング講座

ソムリエ・ワインエキスパート二次試験対策です。将来受験を考えている方や興味のある方も受講できます。

ハードリカー/リキジュール・ テイスティング講座

バーテンダーの個別指導で色、香り、味わいの特徴やアルコール度数などから銘柄を特定する力を身につけます。(担当:越智 綾香)

講師

- 飼馬 ゆかり (株)本郷 代表取締役社長
JSA認定シニアソムリエ、唎酒師
- 越智 綾香 日本酒とワインの美味しい店
「本郷」ホールチーフ
JSA認定ソムリエ、バーテンダー
- 橋本 悟司 JSA認定ワインエキスパート

客員講師

- 松本 成明 JSA認定ワインエキスパート
- 森中 さち 飛騨牛と郷土懐石「志むら」
えがお仙女
JSA認定ソムリエ

日本酒会アドバイザー

- 古田 裕一郎 渡辺酒造店
JSA認定SAKE DIPLOMA
- 木元 茜 渡辺酒造店
JSA認定SAKE DIPLOMA

楽しむ

下呂の隠れ家「志むら」の
ソムリエ森中さちによる
ワイン研究会

下呂の森の中に佇む名店「志むら」の郷土懐石料理とワインのマリアージュを堪能します。
日にち:6月9日(日)、場所:志むら(下呂市)

松本ワイン道場

イタリアワインをこよなく愛するワインエキスパート松本成明によるワイン会です。ワインへの情熱を熱く語る人気クラスで、毎回いち早く満席になります。

日にち:10月17日(木)、場所:本郷

日本酒会

飛騨地区の醸造蔵元からゲストをお招きします。美味しい日本酒とそれに合わせた料理を楽しむ会です。

日にち:2月頃(不定期でも開催)、場所:本郷

ワインスクール忘年会

@みやび庵

-鴨とブルゴーニュワインのマリアージュ-

みやび庵の冬季限定鴨のコースとシニアソムリエが料理一品ごとにセレクトした特上ブルゴーニュワインを楽しむ特別な会です。

日にち:12月8日(日)、場所:みやび庵

申し込み・問い合わせ先

ワインと日本酒の美味しいお店「本郷」

飼馬 ゆかり(Yukari Kaiba)

TEL: 0577-33-5144 / 090-5109-0786 (携帯)

<http://www.hongo-takayama.com>

お気軽にお問い合わせください。

Facebookでもイベントの案内をしています。