

河田安津子の 人生を豊かに 愉しむための ワイン学

【共催 パレット柏】

2022年4月23日(土)
12:30～14:30

テーマ：白ワインの品種別の特徴を探る

●日程： 毎月開催

5月28日(土) 赤ワインの品種別の特徴を探る

6月25日(土) フランス・アルザス地方

7月 9日(土) フランス・ロワール地方

8月27日(土) フランス・南フランス

9月18日(日) イタリア・ヴェネト州

※各日 12:30～14:30

(座学：45分 テイスティング：45分)

●会場： パレット柏 多目的スペースA

●参加費： 3,500円/1回

●問合せ： ima事務局「河田ワイン学」宛

MAIL: info@ima-place.com

【講師】

河田 安津子

日本ソムリエ協会認定ワインエキスパート

フードコーディネーター

シードルアンバサダー

Nagareyama Wine Club主宰

【申込先】

■会員様先行受付

2022年3月23日(水)

9:00～開始

■一般受付

2022年3月30日(水)

9:00～開始

① ホームページから申込いただけます

<https://www.ima-place.com/kawadawinegaku>

【会員登録について】

いずれかご希望の方法で登録いただけます

① ホームページからのご登録

② LINE公式アカウントからの登録

①HP



②LINE



柏市文化・交流複合施設

パレット柏
PALETTE KASHIWA

河田安津子の 人生を豊かに愉しむための ワイン学

【講師プロフィール】

河田安津子（かわだ あつこ）

生活に気軽に取り入れられるワイン、そしてワインを楽しむための食に関する知識を交えたワインの講座をベースに、イベント企画や司会、イベントに合わせた空間デザイン、レシピ開発、コラム執筆、フードコーディネーターとしてテレビ番組制作などで活躍中。

「今日ここにきて良かった」と思える居場所（居間）を造り、「今この瞬間を生きる」ことを理念とした「企画事務所 ima」代表。
ワイン好きがゆるく繋がるコミュニティ「Nagareyama Wine Club」主宰。



2022年度 会員募集 【会員登録・申込先】
<https://www.ima-place.com/kawadawinegaku>



どんなことが学べる？

ワインエキスパートでありフードコーディネーターでもある講師がワインの知識だけでなく、ワインの選び方、お家でのワインの楽しみ方のヒントもお伝えします。
ワインを楽しむ暮らしの充実にお役立てください。



どんなことが出来るようになる？

座学とテイスティングでブドウ品種や産地による味のの違いや特徴等を知ることにより、初めて目にするワインでもその味わいが想像できるようになります。



どんな風に教える？

座学ではオリジナルのテキストを使い、そのワインに隠されたドラマや歴史から最新情報、ワインの選び方、料理とのペアリング等、聞いて楽しく実践したくなる情報をお伝えします。

テイスティングでは毎回約4種類のワインを比較しながらテイスティングしていただきます。

ワイン講座の他、不定期でワイン会等のイベントも企画していきます。



本講座は？

ワインがあると会話が弾み、食卓が楽しくなる。隣の人と仲良くなれる。ワインには、その味わいの魅力だけでなく、その場を和ませ、人と人を繋げる力があります。そんなワインの楽しさ、面白さ、お家での楽しみ方を気軽に学びながら、自分に合ったワインを見つけにいらっやいませんか？
ワインの面白さを仲間と一緒に学び、味わうワイン講座です。
ワイン好きの仲間との交流ができることで地域の魅力的なお店の情報や新たな発見も楽しんでいただけます。



よくあるご質問？

- Q. 入会金、年会費などはありますか？
A. 入会金、年会費はございません。申込みいただいた回の参加費を当日現金にてお支払いください。
- Q. 全ての回に参加しなければなりませんか？
A. ご希望の回のみのご予約も承っております。
尚、申込者が多数の場合は先着順になります。
- Q. キャンセル規定はありますか？
A. 開催当日、2日以内の場合はキャンセル料が発生いたします。
- Q. コロナ対策はどうしたらいいの？
A. 講義の際はマスクの着用をお願いしています。
（テイスティングの際以外）