



「食」と「ワイン」と「ひっぽ」と!

オーガニック初級編

オーガニックってなに?

オーガニックとは何なのかを聞きながら、
丸森^{ひっぽ}筆甫地区の野菜料理と

ドアッドさんにおくっていただいたオーガニックボジョレーヌーボーをいただきます!
さらに、ボジョレーヌーボー 2009 熟成と飲み比べ!

ドアットさんって?

世界初のオーガニックワインをつくった方です!
筆甫のオーガニックライフも紹介しちゃいます!

コラボレーションだからできるこの企画!

「これからのワイン」「これからの食」「これからの暮らし」に
興味がある方 是非ご参加ください!

日時 平成 22 年 11 月 19 日 (金) 19:00~21:00

会場 南欧バル イナトーラ (仙台市青葉区一番町4-3-22 / tel022-723-4611)

主催 センダイ自由大学、日本オーガニック推進協議会、イナトーラ

授業料 ¥5,500- (当日会場で頂戴します)

定員 25 名 (先着順)

内容 オーガニックって何? オーガニックワインは何が違うの?
筆甫ってどこ? ワインにあう料理などなど



講師 佐々木未希

(日本オーガニック推進協議会)

お申し込み

メールにて、件名「オーガニックワイン講座」、お名前、住所、携帯電話番号をお知らせください。複数人数の場合は、全員分の情報をお知らせください。当落に関らず 24 時間以内 (土日祝含まず) にこちらから返信させていただきます。返信がない場合は、お申し込みとなりません。メール不達の可能性ありますのでお問い合わせください。

※11月16日以降のキャンセルはキャンセル料を頂戴することがございます。
※個人情報、主催者が今後の広報活動に 利用させていただく場合がございます。

お申し込みメールアドレス tsugawa@sodosha.co.jp

※お酒を提供いたしますので未成年の方は参加できません。イベント後の運転はしないでください。
提供するワインと食事全てがオーガニックではありません。