

無限に広がる神秘的なワインの世界を学ぶ
ホテルオークラ福岡 ワインアカデミー
第4期クラス開講 募集開始
 平成22年6月上旬(予定)

ホテルオークラ福岡(福岡市博多区、代表取締役社長 徳安 弘明)で開講中の「ワインアカデミー」の第4期開講が決定しました。

基礎から学べるベーシッククラスでは、ワインの種類やぶどうの産地など基礎知識を中心に講義を行っており、全カリキュラム修了時にはテイastingワインは60種類以上、合わせてご用意するお料理とチーズはそれぞれ20種類以上にもなります。初めての方はもちろん、すでにワインの知識をお持ちの方にも大変ご好評をいただいております。また、基礎知識をお持ちの方を対象としたアドバンスクラス(中級)でもさらに内容を深めた内容で講義を進めております。

マスターおよびエキスパートクラスでは各前レベルクラスを履修された方を対象としており、専門知識を含めたワインの本質に迫ります。



『ホテルオークラ福岡 ワインアカデミー』の特色

1 講義につき4~6種類のワインのテイastingとともに、会場でもあるバロン オークラのお料理と厳選したチーズをご用意し、そのマリアージュを学んでいただける場所にあります。講師はホテルオークラ福岡のソムリエが担当。ワインの知識のみならず、様々なシーンでのマナーが身に付くカリキュラムとなっております。

《ホテルオークラ福岡 ワインアカデミー 概要》

開講日	平成22年6月上旬
募集クラス	ベーシック(初級) アドバンス(中級) マスター(上級) *アドバンスクラス履修の方に限る エキスパート *マスタークラス履修の方に限る
受講期間	各6ヶ月
講義時間	各クラス90分 19:00~20:30
募集人数	各クラス10名
会場	ホテルオークラ福岡 1F バロン オークラ ワインダイニング内 特別教室
入会金	157,500円(初回入会時のみ)
受講料	ベーシッククラス 全12回 126,000円 アドバンスクラス 全12回 163,800円 マスタークラス 全12回 226,800円 エキスパートクラス 全6回 126,000円
入会方法	所定の入会申込書にご記入の上、ご返送ください。 審査確認後あらためて入金方法等をご連絡させていただきます。
特典	【入会時プレゼント】 ソムリエナイフ(フランス ラギオール社製:3万円相当) ペアワイングラス(リーデル社製:1万円相当) 書籍「地図で見る世界のワイン」(日本語版:12,600円) テキスト用本皮製オリジナルバインダー(本皮製:2万円相当) 【修了記念プレゼント】 ホテルオークラ福岡食事券(3万円分)
問い合わせ	TEL:092(262)1176(料飲部)

このリリースに関するお問い合わせ
ホテルオークラ福岡
 経営企画室 経営企画2課 木村・柴田
 TEL:092(262)1883 / FAX:092(262)3634

Hotel Okura
 FUKUOKA