



カワセミの
ムーちゃんとサッチャン © JA東京むさし

ワインセミナー



JA東京むさし管内[※]の新鮮な農畜産物を使用した料理の紹介や、ワインの基礎知識、料理に合わせたワインの選び方などを学べるセミナーを開催します。講師は(一社)日本ソムリエ協会に認定を受けている小平市在住の^{とうま}當間隆さんが担当。皆さまのご参加をお待ちしております。



▲講師の當間さん

※JA東京むさし管内 = 三鷹市・小平市・国分寺市・小金井市・武蔵野市

日
時

6/14 ① 15:00 ~
② 18:00 ~

6/17 ③ 15:00 ~
※各回ともに1時間程度を予定

費用
定員

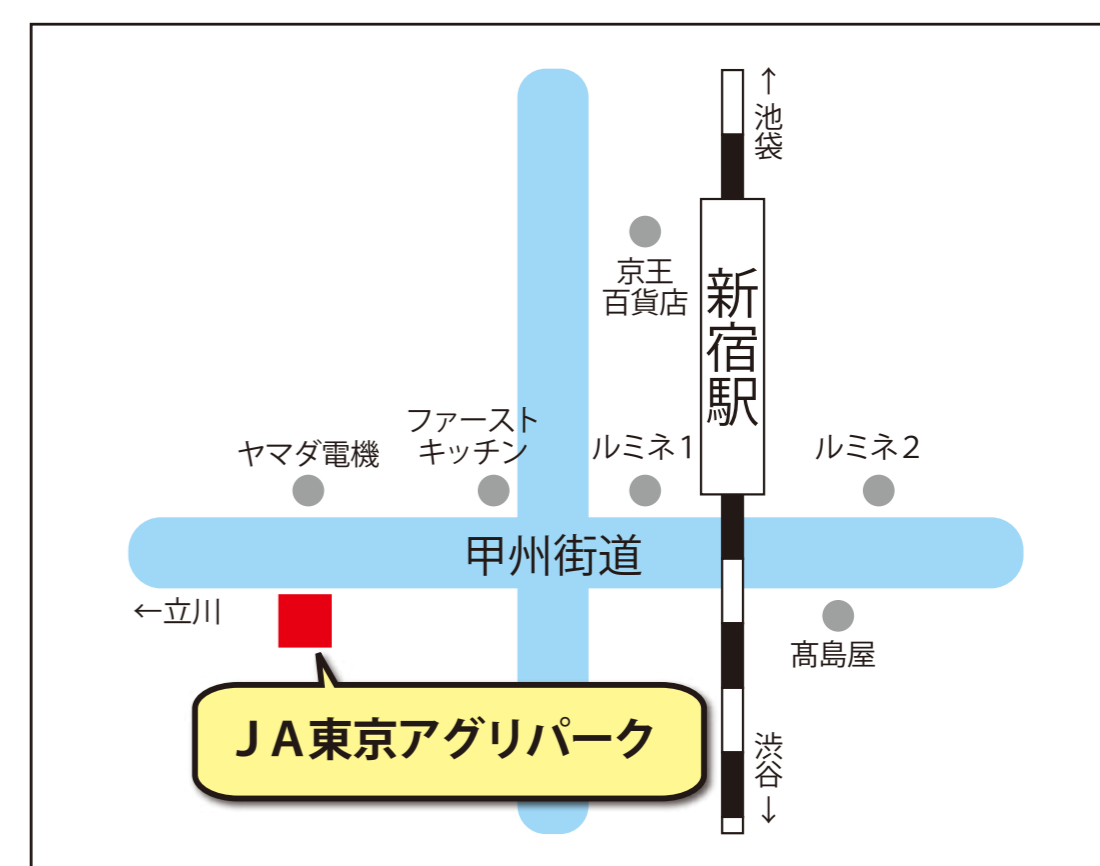
2,000 円
※当日受付でお支払いください

先着
各15名 (計45名)

場
所

JA東京アグリパーク

東京都渋谷区代々木 2-10-12
JR 新宿駅南口より徒歩 4 分



メ
ニ
ュ
ー

- 地場産の卵と野菜を使ったキッシュ…シャンパン
- 地場産の採れたて夏野菜のラタトゥユ…白ワイン (2 種類)
- 東京のブランド豚肉「TOKYO X」^{トウキョウ エックス}を使った冷製パテ…赤ワイン
- チーズとブルーベリーのタルト…デザートワイン

※TOKYO X
東京のブランド豚肉。パークチャーの「細かい筋繊維」、デュロックの「霜降り」、北京黒豚の「脂肪の旨み」、この全てを兼ね備えた豚。「X」は、美味しい肉質の豚をかけあわせるクロスの意味と、未知の可能性、将来の夢を秘めた豚であることを表現しています。



写真はイメージです

お
申
込
み
方
法

受付終了