

気軽にシェリーを！

シェリーとスペイン食の旅

五反田シェリー専門バー「Sherry Museum Tokyo」
大井町ワインバー「Los Vinos」
大崎「スペイン料理教室ら・えすこーば」共同企画・主催

10月第2週は、スペイン貿易投資庁（ICEX）が定めたシェリーウィーク。「スペインの郷土料理とスペインワインのマリアージュを楽しむ会」を主催してきたワインバー「Los Vinos」「スペイン料理教室ら・えすこーば」では、このたび、シェリー専門バー「Sherry Museum Tokyo」の中瀬航也館長をゲストにお招きして、「シェリー&ワイン、スペインの食を楽しむ会」を開催します！

「シェリーって、どんなお酒？」「食事の前に楽しむ食前酒？」そんな疑問にお答え下さる中瀬館長は、シェリーに関する著者を2冊出版し、シェリー界を牽引するスペシャリスト。今回は、スペインの食材を使った前菜からデザートまでの5つの料理に合わせ、タイプの異なるシェリーを5種類チョイスしていただき、皆さまとともに楽しみたいと思います。

そして、今回の会はそれだけに止まることはありません。「Los Vinos」オーナーソムリエ、櫻井一都氏もひそかに参戦、5つの料理に合うワインをご用意します。スティルワインも楽しみたい、と思う方は当日ご用命ください。中瀬館長チョイスのシェリーだけでなく、櫻井ソムリエお薦めのスティルワインも同時に楽しめる贅沢な会。シェリーにご興味のある方、シェリーとスティルワインの世界をもっと広げたい方、ぜひ一緒に楽しみましょう！

●日時 10月13日(日) 15:00~18:30

●内容

シェリーセミナー 講師：「Sherry Museum Tokyo」中瀬航也氏

「ビギナーにもわかるシェリーの世界」

セミナーの後は、料理とのマリアージュを楽しんでいただきます。

●料理メニュー

サルモレッチョ（アンダルシア州）、バルデオンとサーモンのタルト（カステージャ・イ・レオン州）ピキージョピーマンに詰めたポルチーニ茸のクリーム パプリカソース（ナバーラ州）仔羊のチリンドロン（アラゴン州）、バスクチーズケーキ（バスク州）

●参加費 6,000円（シェリー5種、料理代込）

当日ご注文の追加ワインについては、キャッシュオンとなります。

●定員 20名（半立食、完全予約制）

●会場 「Los Vinos」

東京都品川区東大井5丁目15-10 カンナビル3F

電話 03-6718-4210

お申込みについて：

「 Sherry Museum Tokyo 」 avenenciador@gmail.com 「 Los Vinos 」 losvinos@herb.ocn.ne.jp、「ら・えすこーば」 nao-escoba@k3.dion.ne.jp までメール願います。

参加費はあらかじめお振込みいただきます。お振込み先等につきましては、改めて「ら・えすこーば」山田からメールさせていただきます。

※食材等の調達の関係上、キャンセルにつきましては、3日前から50%、当日は全額頂戴しますことをご了承下さいませ。

【プロフィール】

中瀬航也「Sherry Museum Tokyo」館長



Sherry Museum 館長 中瀬航也オフィシャルブログ「中瀬航也」
<https://ameblo.jp/catador>

シェリーソムリエ、1986年創業のシェリー酒専門店である「銀座しゅりークラブ」の店長を勤め、ボデガやアンダルシア州政府、EUなどの依頼を受け、数多くのプロモーションをこなす。「日本のシェリー酒の第一人者」。熟成古酒にも詳しい。イギリスを知る会会員。

櫻井一都 LosVinos オーナーソムリエ HP : www.losvinos.jp



Cava 功労騎士であり、2007年スペインワインコンテスト優勝者。ミシュラン二つ星レストラン「サン・パウ」他、名だたるスパニッシュレストランでチーフソムリエとして活躍したのち、2014年大井町ワインバー「Los Vinos」をオープン。大井町ワイン倶楽部などを主宰し、ワイン愛好者ためにわかりやすいワイン講座を行うなど広くワイン愛好者の普及・拡大に努めている。

山田直美 料理研究家/オリーブオイルソムリエ HP : escoba.okamoto.com



スペイン各地で料理を習得した後、スペイン料理教室「ら・えすこーば」を主宰、カルチャーセンターなどでスペイン料理を教える一方、スペインバル・レストランのメニュー指導、食品関連企業の商品開発に携わる。バスク友好会会員。日本オリーブオイルソムリエ協会認定オリーブオイルソムリエ・オリーブオイルアドバイザー