



特定非営利活動法人 FBO  
〒114-0004 東京都北区堀船 2-19-19  
TEL 03-3912-2194 FAX 03-5390-0339

## News Release

報道関係各位

2013 年 4 月 30 日

### NPO 法人 FBO 15 周年記念事業「もてなしびと 2013-2014」FBO 塾チャレンジセミナー 「ワインの本格的なニーズを探る」開催しました

特定非営利活動法人 FBO（東京都北区 理事長：右田圭司/以下、NPO 法人 FBO）は 2009 年より飲食のプロフェッショナルを目指すためのスキルアップセミナー「FBO 塾」を開催しております。

このたび、2013 年 4 月 13 日日本ソムリエスクールにて「FBO 塾チャレンジセミナー ウィンの本格的なニーズを探る」を開催いたしました。ワインの顧客ニーズは日々移り変わります。知識・技術偏重のサービスだけでは、もはや応対できない時代です。そんな時代にワインを提供・販売するプロフェッショナルに求められるのは、お客様が持つ本来のニーズにいち早く気付きそれに見合った提案ができる能力が必要不可欠との事で開催されました。

セミナーではプロフェッショナルとして必要なワインの知識について、テキストに沿って講義が進みました。代表的なブドウ品種や世界各地のワイン産地の環境など、ワインを扱ううえで知っておくべき知識を学びました。

テイスティングでは、先ほどの講義をふまえ、4 種類のブドウ品種別ワインをテイスティングしました。

セミナーでは、ワインをブドウ品種別に飲み比べる機会がなかったという参加者も多く、味わいの違いを感じながら、テイスティングコメントの方法を学びました。

第 2 部となるワインと料理の相性体験は、ブドウ品種別ワイン 2 種（赤・白）と日本料理の相性体験を行いました。料理は、ほうれん草のおひたし（しょう油+かつおぶし、塩バター炒め）、茹でたこ（生姜醤油、わさび醤油、ゆずこしょう）、牛肉の冷しゃぶ（ポン酢、ごまだれ）の合計 7 品、一見するとワインと合わせるイメージのない品々との組み合わせに、参加者もワインの特徴や料理ポイントを踏まえつつ相性体験を行い、調理法や合わせる調味料によりワインとの相性が変化することを体験いたしました。

2013 年 6 月 15 日～16 日に、幕張にてワインコーディネーター／ソムリエ 1 泊 2 日受講受験コースが開催されます。注目度の高さがうかがえるセミナーとなりました。





## ■FBO 塾チャレンジセミナー 概要■

会場：日本ソムリエスクール 〒114-0004 東京都北区堀船 2-19-19

日時：2013年4月13日（土） 14:00～15:30（予定）

セミナー：ワインの本質的なニーズを探る

講師：菅田ゆう（インフィニット・酒スクール 代表）

主催：NPO 法人 FBO／全日本ソムリエ連盟／日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会

協力：NPO 法人 FBO 提携加盟団体



■詳細はウェブサイトをご覧ください。→**<http://www.fbo.or.jp/?p=983>**

●特定非営利活動法人 FBO（エフ・ビー・オ一） <http://www.fbo.or.jp/>

設立：2008年4月1日

活動内容：○飲食に関する調査研究事業 ○人材育成事業 ○伝統文化保存継承事業 ○人材交流事業

会員数：8,689名（2013年1月1日現在）＊認定会員数

所在地：〒114-0004 東京都北区堀船 2-19-19

加盟団体：日本ホスピタリティ・サービス産業団体協議会（<http://www.jsc-web.net/>）

提携団体：日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会、全日本ソムリエ連盟、日本パーティーオーガナイザー協会、日本レストランディレクトゥール協会、シガードバイザー協会、フードオーガナイザー協会、ビア&スピリットアドバイザー協会、チーズコーディネーター協会、中国酒類飲料研究会、SSI インターナショナル、料飲産業・产学立地研究会、日本産清酒輸出機構、東洋医療研究会、日本ソムリエスクール、料飲産業产学協同研究室

■本件に関するお問い合わせ、取材等に関する窓口■

特定非営利活動法人 FBO

所在地：〒114-0004 東京都北区堀船 2-19-19

TEL 03-3912-2194 FAX 03-5390-0339

担当：広報 後藤京子 pr@fbo.or.jp