

News Release

報道関係各位

2014 年 6 月 24 日

FBO アカデミー「楽しむ」 四川料理と紹興酒のおいしい集い 紹興酒と四川料理の相性体験会！ 7 月 12 日(土)開催

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。

2014 年度より、「FBO 塾」をリニューアルし、「知る・学ぶ」「楽しむ」を目的とした「FBO アカデミー」をスタートいたしました。FBO アカデミーでは、さらなる飲食の総合プロフェッショナル育成と、日本食文化の啓蒙普及を目的に、これまでの各種セミナーを精査し、展開してまいります。このアカデミーを通じ、より一層の知識や、飲食をはじめとする日本食文化の奥深さと楽しさを伝えてまいります。

コンテンツは大きく 2 つに分類し、食品酒類取扱者向けの「知る・学ぶ」コンテンツ、一般の酒類愛好家向けの「楽しむ」コンテンツを展開しております。

このたび、2014 年 7 月 12 日（土）「四川料理と紹興酒のおいしい集い 紹興酒と四川料理の相性体験会」を開催します。化学調味料を一切使わない調理を行うことなどで多くのメディアでも取り上げられる『銀座小はれ日より』におきまして、15 歳から 四川料理の技法と伝統的な中国料理を学んだ高橋正樹料理長がふるまう無化調四川料理と、中国の伝統的な紹興酒を存分にお楽しみ ください。



■ おすすめポイント①

紹興酒 8 種比較テイスティング

日本ではめったに手に入らない製法別の比較テイスティングをはじめビンテージ別の比較テイスティングを行います。

■ おすすめポイント②

人気の四川料理を堪能

多くのメディアでも取り上げられている「銀座小はれ日より」化学調味料を一切使わない自慢の料理を

堪能していただきます。

使用教材

- ・ 銀座小はれ日より特別メニュー
- ・ テイスティング紹興酒サンプル 製法別 4 種/ビンテージ別 4 種 計 8 種

■FBO アカデミー 概要■

日時：2014 年 7 月 12 日（土） 12:00～13:30

イベント名：四川料理と紹興酒のおいしい集い 紹興酒と四川料理の相性体験会！

会 場：銀座小はれ日より

東京都中央区銀座 1-15-8 輝ビル B1 階（地下鉄有楽町線銀座 1 丁目駅徒歩 3 分）

講 師：中国酒類飲料研究会 主任講師陣

定 員：12 名様まで（最少催行人数 4 名）

受講料：FBO 認定会員：5,000 円／一般：8,000 円

主 催：中国酒類飲料研究会（CBI）／NPO 法人 FBO

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://academy.fbo.or.jp/?p=100>



●特定非営利活動法人 FBO（エフ・ビー・オー） <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ターズ協会、シガーアドバイザー協会、フードオーガナイザー協会、ビア&スピリッツアドバイザー協会、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・産学立地研究会、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、料飲産業産学協同研究室

■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