

News Release

報道関係各位

2014 年 6 月 30 日

FBO アカデミー ブドウの品種別 4 種&日本ワイン 4 種比較テイスティング さまざまなワインを知りもっとワインを楽しもう！ 6 月 25 日(水)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。

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 6 月 25 日（水）「さまざまなワインを知りもっとワインを楽しもう！」を開催しました。

もっと気軽にワインを楽しんでいただく為にはという観点でセミナーは開催されました。参加者のうち 6 割が女性とのことで、知識をぎっしり詰め込むのではなく、普段の生活で役に立つようなうんちくなどを取り入れながら、ワインの魅力を探りました。

ワインを楽しむ前提として、基礎的な知識を理解していただくため、ワインを語るうえでは外せない 2 大産地「ボルドー」、「ブルゴーニュ」地方の地理と歴史背景を学びました。そして、テイスティングでは、品種の違いを体験してもらうため、ブドウの品種別ワインを 4 種用意、また日本にも魅力的なワインがたくさんあることを知っていただくため、日本国産ワインの 4 種の比較テイスティングをおこないました。

また、ワインを普段から楽しむきっかけとして、料理とワインを実食し、相性体験をおこないました。

「ワインの飲み頃はいつ？」、「1 本飲み切らない場合の保存は？」から「貯蔵する際のタンクと樽の違いは？」など、消費者目線での質問が多く飛び交うセミナーとなりました。





■FBO アカデミー 概要■

日時：2014 年 6 月 25 日（水） 19:30～21:00

イベント名：ブドウの品種別 4 種&日本ワイン 4 種比較テイスティング さまざまなワインを知りもつとワインを楽しもう！

会 場：FBO アカデミー東京校（旧名称：日本ソムリエスクール）
（東京都北区堀船 2-19-19-4F JR 王子駅から徒歩 5 分）

講 師：全日本ソムリエ連盟主任講師陣

定 員：30 名様まで（最少催行人数 6 名）

受講料：FBO 認定会員：3,000 円／一般：6,000 円

主 催：全日本ソムリエ連盟 (ANSA)／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=98>

●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