

各位

関西フォーム印刷工業会
会長 溝口 剛司

新年互礼会 新年講演会のご案内

平素は関西フォーム印刷工業会の事業運営につきまして、格別のご支援ご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

今回の講演会は、日本のワイン業界およびソムリエ業界の中でも、知らない人はいないほど、ワイン全般に精通していらっしゃる小柳才治様を東京より大阪までお招きし、世界のワインをどう楽しむか、仕事で忙しい私たちにワイン短期マスターの秘訣などをわかりやすくご講演いただき、後半ではワインと料理の相性を解説していただきます。日々の仕事およびプライベートのヒントをいただく講演を開催いたします。

つきましては、時節柄何かとご多忙のところ誠に恐縮でございますが、ご出席賜りますようお願い申し上げます。

尚、今回より、関西フォーム印刷工業会会員以外の印刷関連業界の方々や一般の企業の方々にも、広くご案内させていただいております。

記

日 時 平成27年1月15日（木） 午後4時30分～午後6時

会 場 堂島ホテル 4Fパッカスの間 住所 大阪市北区堂島浜2丁目1番31号
TEL 06-6341-3000

募 集 100名 （先着順になりますのでお早めにFAXにてお申し込み下さい）

参加費 無料

講演テーマ 「星の数ほどある世界のワインをどう楽しむか？」

（難解ワインを90分でマスターする）

講師 小柳 才治 氏

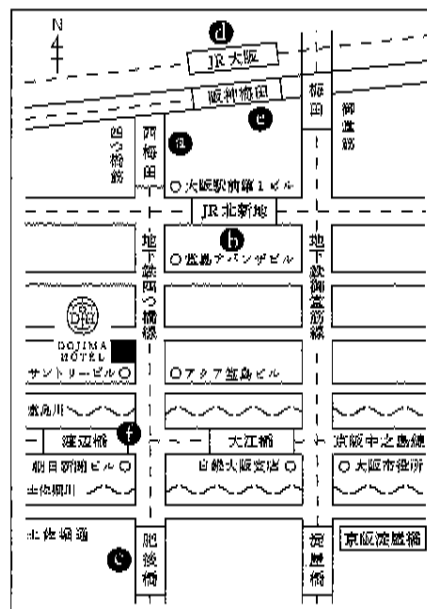
（日本ドイツワイン協会連合会会長）

（日本ソムリエスクール講師）

交通のご案内

電車をご利用の場合

- 地下鉄四ツ橋線「西梅田駅」
- JR東西線「北新地駅」
- 地下鉄四ツ橋線「肥後橋駅」徒歩3分
- JR大阪駅
- 阪神梅田駅 徒歩10分
- 京阪中之島線「渡辺橋駅」徒歩2分



聴講Noがあることを確認の上、当日ご登録FAXをご持参下さい

宛先：関西フォーム印刷工業会 事務局 行 FAX 06-6941-0781

新年互礼会 新年講演会

「星の数ほどある世界のワインをどう楽しむか？」 小柳 才治 氏

[開催日時] 平成27年1月15日(木) 午後4時30分～午後6時

[会場] 堂島ホテル 4Fパッカスの間(午後4時00分より受付を開始致します)

[申込締切] 平成27年1月10日(土)

聴講No.

参加申込用紙

社名	
部署名	
氏名	様
所属団体名	<input type="checkbox"/> 関西フォーム印刷工業会 <input type="checkbox"/> 関西以外のフォーム工業会会員 <input type="checkbox"/> 関西フォーム印刷工業会以外の印刷関連業界企業 <input type="checkbox"/> 一般
住所	〒
電話	
FAX	※必ずご記入下さい
メール	

(お願い)

1. 1枚につき1名様でお申込み下さい。複数ご参加の場合はコピーしてお申込み下さい。
2. キャンセルの場合は必ずご連絡下さい。
3. 送付頂きました申込書に「聴講No」を記入し「ご登録FAX」を返信致しますので当日必ずご持参下さい。
申込みFAXから一週間以上「ご登録FAX」が届かない場合はご連絡下さい。
4. 定員に達しご参加いただけない場合は必ず事務局よりご連絡いたします。

関西フォーム印刷工業会事務局
TEL 090-1597-6810



難解ワインを90分でマスターする!?

講師：小柳才治

プロフィール

★小柳 才治（コヤナギ サイジ） / 1949年10月3日生まれ

- ・1973年 国立音楽大学声楽科卒業後
NHK東京放送合唱団入団
- ・1974年 ドイツケルンオペラ劇場研究生となる。
ドイツガイゼンハイムワイン大学聴講
ジャーマンワインアカデミー研修
酒類専門店チェーン店「ESPOA」創設に参加。
ドイツ、プファルツにてワインの栽培醸造を学ぶ。
- ・1986年 ジャーマンワンアカデミー講師（本部マインツ）
酒販専門学院院長就任
日本ストアサービス(株)代表取締役社長就任
- ・2005年 日本ストアサービス(株)退社
- ・2006年 (株)フロイデ設立 代表取締役就任
- ・その他 日本ソムリエスクール講師
日本ドイツワイン協会連合会会長
大阪ドイツワイン文化協会理事
東洋大学、立教大学、非常勤講師
料理専門家団体連合会（FBO）顧問



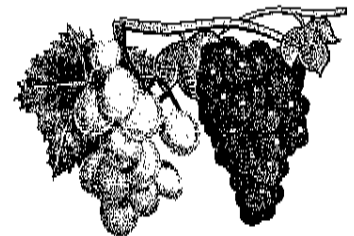
◇ 星の数ほどある世界のワインをどう楽しむか？

★ 世界の主要ワイン産地

フランス・イタリア・スペイン・アメリカ・南米・オーストラリア
南アフリカ・中国・ドイツ・東欧 他

◇ 忙しいあなたのワイン短期マスターの5つの秘訣！

- (1) ぶどう品種を4つ覚える
- (2) 白赤ワインの4タイプ
- (3) フランス・イタリア・ニューワールドワインを飲む！
- (4) 基本的なワインと料理との相性を学ぶ
- (5) 比較試飲をする



◇ ワイン何でも相談 Q & A