

いわて産雑穀とワインの夕べ

～マスターソムリエ高野豊が奏でる雑穀とワインのハーモニー～

岩手県は日本一の雑穀産地。花巻や二戸等でヒエ、アワ、キビ、ハトムギなど様々な雑穀が作られています。

最近、マクロビオティック、ロハスなど自然食・健康ブームの影響でスーパーなどでも雑穀が人気商品。おいしくてヘルシーな食品として、ますます需要が高まっています。

雑穀とワイン？これが今、東京では注目の組合せ。今回、マスターソムリエ高野豊さんにワインを選んでいただきました。もちろん、県産ワインもあります！。

岩手県産雑穀をヘルシーに表現した料理とワインのハーモニーを楽しみましょう。



日時 平成21年3月27日(金)

18:30～

場所 ヌッフデュパプ

(旧日活ビル4F)

会費 5,000円



ヌッフデュパプ
盛岡市大通 2-4-22
盛岡サンライズタウン
Tel: 019-623-6251

マスターソムリエとは？

シニアソムリエとしての資格を持ち、20年以上のソムリエ経験があり、ソムリエの育成教育に貢献し、かつ協会の役員としての功績が顕著な者として推薦され、マスターソムリエ認定委員会全会一致で認定された者に与えられる名誉称号です。

1979年の認定以来、2008年2月までに故人を含め44人のみ認定されています。

高野豊氏プロフィール

昭和26年3月31日長野市生まれ

法政大学経営学部経営学科卒業

(株)高野総本店 代表取締役社長

(社)日本ソムリエ協会 常務理事

本部企画部長上信越支部統括

マスターソムリエ

長野原産地呼称制度管理委員会委員

長野原産地呼称制度ワイン委員会副委員長



【お申込・お問い合わせ先】岩手県雑穀生産・販売戦略検討委員会事務局 中南・畠山

Tel 019-629-5706 FAX 019-651-7172

(定員になり次第、締め切らせていただきます)。