

◆Au Bons Ferments セミナー・イベントのご案内◆

新春号(2017年1月～3月)



講師：オーボンフェルマン オーナー 足立武彦

(フランスチーズ鑑評騎士、チーズプロフェッショナル、シニアワインアドバイザー)

① ★新春特別企画★ おいしいチーズを食べる会 「世界のチーズ17種類を堪能しよう！」

日本料理に飽きた頃、チーズ好きの皆様で世界中のチーズをいっぱい食べましょう！ 2017年にちなんで、なんとなんと17種類もお出しします。私ども1回にこれほどの種類を用意するのは初めてです。ひと口ずつでもかなりの量になりますので、お料理はサラダとパン程度に抑えます。でもワインはたっぷりをご用意します。ご安心下さい。お得な新春特別料金です。お友達をお誘いの上皆様でご参加下さい。

1月14日(土) 19:00～21:30 参加費 5,000円 定員 12名様 最少開講人数 10名

(注) 以下のワインセミナーは1クール5回または3回の講座です。受講生のご都合でお休みされる場合、受講料のお返しは出来ませんので予めご了承下さい。定員に空きがあり準備が整う場合のみ、途中から、または1回毎の参加もお受けします。受講料は別途設定しております。

② ワインセミナー 「入門クラス」 全5回

ワインショップやレストランで、自分の好みのワインを選べるようになるると本当に楽しいものです。ワインの世界の扉を開いてみませんか？ 「ワインは全然わからない……」と思っている初めての方対象の入門クラスです。ブドウ品種の違いでどのように香りや味わいの違うワインができるのか実際に体験してみましょう。色、味わい、香りなどワインの表現の仕方まで学びます。チーズをお供に楽しくテイastingしましょう。

<第1回 白ワイン>	1月18日(水)		
<第2回 赤ワイン>	2月1日(水)		
<第3回 スパークリングワイン>	2月15日(水)	時間 19:30～21:15	
<第4回 フランスワインの基礎>	3月1日(水)	受講料 20,600円	定員 12名様
<第5回 イタリアワインの基礎>	3月15日(水)		

③ ワインセミナー 「水曜クラス ～ 色々なブドウ品種を覚えよう ～ 赤ワイン用品種集中講座」 1クール3回

入門クラスを終了した方向けの講座です。毎回ひとつのブドウ品種をとり上げ、その個性に迫ります。今回は赤ワイン用ブドウ品種の集中講座です。基本的な品種について、この機会にきちんと確認しておきましょう。色々テイastingするうちに自信のなかった品種も特徴がわかってきます。

<第1回 ピノ・ノワール>	1月11日(水)		
<第2回 シラー>	2月8日(水)	時間 19:00～21:00	
<第3回 カベルネ・ソーヴィニオン>	3月8日(水)	受講料 12,960円	定員 12名様

④ ワインセミナー 「土曜クラス ～ 生産国別に学ぶ 新世界集中講座～」 1クール3回

入門クラスを終了した方向けの講座です。今回のクールは、最近めきめきと品質向上しているニューワールドの生産国を取り上げます。長い歴史を持つ伝統国との味わいの違いと、その違いが生まれる原因に迫ります。

<第1回 アメリカ>	1月21日(土)		
<第2回 南アフリカ>	2月18日(土)	時間 19:00～21:00	
<第3回 オーストラリア>	3月25日(土)	受講料 12,960円	定員 12名様

⑤ ラクレットパーティー ～ 自分でラクレットを焼いてみよう！ ～

お待たせしました。毎年大好評のラクレットパーティー、今シーズンもやります。「ラクレット」とはハイジがおじいさんと暖炉の火で溶かして食べていたあのチーズです。人気のチーズ工房、北海道の共働学舎製のラクレットを使い、フランスから取り寄せたラクレットオープンで溶かす本格派！ 熱々とろとろのラクレットをホカホカのジャガイモやパン、ソーセージなどにのせていただきます。香りがまた何とも言えません。寒い季節のお楽しみ！ もちろん相性の良いワインもたっぷりをご用意します。お一人様のご参加も大歓迎。ぜひこの機会にご賞味ください。

2月4日(土) 19:00～21:00 参加費 5,800円 定員 12名様

クリスマス用のお品を色々取り揃えております

- **ビゴのシュトーレン 1個 ￥1,230** クリスマスのお菓子。毎年人気のビゴさんのシュトーレンは芦屋本店から直送です。クリスマスまで少しずつ食べていくのがヨーロッパ流！でも美味しくて一気に全部食べてしまいそう……。 食べ応えのある大きさも人気です。
- **各種ギフト承ります……** ご予算とお好みでお選びします。地方発送いたします。

冬季限定のとろとろチーズ「Mont d'Or モン・ドール」販売中

お買い得！価格 1個（約400～500g） ￥3,240（税込）

スプーンですくってそのまま、パンやあつあつのジャガイモ等にのせていただきます。クリスマスや年末年始、家族や友人が集まる時には、モン・ドール パーティ！プレゼントにも最適！ 今年は焼いて食べてみませんか？ 寒い季節のお楽しみです。フوندール（焼きモン・ドール）のレシピをお付けします。ぜひお試しください。



※何個かまとめて購入されるお客様は、事前のご予約をお願い申し上げます。

CPA主催 チーズ検定（コムラード・オブ・チーズ）のご案内

NPO 法人チーズプロフェッショナル協会が主催する CPA チーズ検定「コムラード・オブ・チーズ」。次は2017年3月に開催されます。チーズ初心者から自称チーズ通の方まで年齢や職業を問わず、チーズが好きならどなたでもチャレンジできます。受験要項・申込書がございます。ご希望の方はご連絡下さい。（※受験申込みは受験要項を参照の上、各自チーズプロフェッショナル協会に直接行って下さい。）

＜チーズ検定 仙台会場について＞

実施日	2017年3月4日（土）、5日（日）	受験料	10,000円	定員	12名ずつ
会場	オーボンフェルマン（仙台市青葉区上杉1-4-10 庄建上杉ビル1F）				
担当講師	足立武彦（2000年＜第1回＞認定チーズプロフェッショナル、フランスチーズ鑑評騎士）				
スケジュール	講習時間	13:00～15:30、	試験時間	15:50～16:30	

日本ソムリエ協会主催「ワイン検定・ブロンズクラス」

2017年4月2日（日）開催

申込受付期間：2/3（金）～3/13（月）ソムリエ協会の公式サイトより。

足立恵美 講師による検定会場：仙台ビジネスホテル 2階会議室（地下鉄勾当台公園駅すぐ）

ワイン検定はワインに興味をお持ちの皆様幅広くワインの楽しさを学んで頂くためのものです。20歳以上の方ならどなたでも受検できます。ブロンズクラスのテキストより出題され、テイスティングはありません。当日の講習会で要点を学んでいただいたからの検定試験となります。合格すると認定証と認定バッジが授与されます。※ブロンズクラスの合格者はシルバークラス（2017年12月3日予定）にチャレンジできます。

- 受講・受験料：¥11,000 税込。 ※お問合せは、オーボンフェルマン（TEL022-217-2202）まで。

お申込み、お問合せは **オーボンフェルマン TEL 022-217-2202 まで**

☆☆☆ ワイン飲み比べのご案内 ☆☆☆

以下の飲み比べは無くなり次第終了です。どうぞお早目にご来店下さい。お席の予約も承ります。

<1月の飲み比べ> 新年スペシャル フランス王道セット

シャンパーニュ、ブルゴーニュ白ワイン、ボルドー赤ワイン ¥3,300

3種類のワインにプチ・チーズプレートがついた大変お得なお楽しみセットです。

1/12(木)～1/13(金) 18:00～22:00

<2月の飲み比べ> 南半球のワイン 3種類

オーナーのセラー放出ワイン 3種類を予定しています。

オードブル盛合わせ付きのお得なセットです。

2/9(木)～2/10(金) 18:00～22:00 ¥2,900



<3月の飲み比べ> さくらチーズと味わう ロゼ 3種類

大人気のチーズ「さくら」と産地の違うロゼワイン 3種類 ¥2,700

共働学舎の季節限定品、ほんのり香るやさしい桜のかがりが魅力的なチーズと色々な産地のロゼ3種類。ロゼワインといっても味わいは色々、きっと美味しさ再発見！です。お得な飲み比べです。

3/2(木)～3/3(金) 18:00～22:00

★★

バートタイム ……グラスワイン1杯からどうぞ。

- ★ グラスワイン ¥800～
- ★ チーズ盛り合わせ、お1人様 ¥800～
＜通常の火曜から土曜＞ 18:30～22:00
＜セミナー開催日＞ 21:00～23:00

Au Bons Ferments サービス券
ワインご注文のお客様に限り、プチ・チーズプレート
サービスします。 2017年3月31日迄
※この券を切り取って、スタッフにご提示ください。

2017年 初売り 福袋 (チーズ1種類、ワイン4種類)
数量限定。予約のみ。只今受付中！黄色の申込用紙です。
FAXまたは電話で、お申込み下さい。 お早目にどうぞ。

年内は 12月30日まで、休まず営業いたします。

12月31日・1月1日 年末年始休み、新年 2日～5日 初売り、8日～10日 休業日
1年間のご愛顧、心より感謝申し上げます。2017年もどうぞ宜しくお願い致します。

お申込み、お問合せは オーボンフェルマン TEL 022-217-2202 まで