

バローネ リカーゾリ社 メーカーズディナー ご案内



拝啓 この度イタリアを代表するトスカーナ州の赤ワイン、キアンティ クラッシ
 コの基礎を築き上げ今なお牽引し続ける名門、バローネ リカーゾリ社より当主
 フランチェスコ リカーゾリ男爵をお迎えし戸澤シェフの料理と素晴らしいワイン
 をお楽しみ頂く、ワインメーカーズディナーを開催致します。
 当日はイタリアワインに精通したワインジャーナリストであり、ワイナリー当主の
 フランチェスコ氏と長年の友人でもある宮嶋 勲氏を通訳としてお迎えします。
 皆様のご参加を心よりお待ちしております。



32代目当主
 フランチェスコ リカーゾリ男爵

敬具

日時：2024年9月17日(火)
 <19:00 開場 / 19:30 スタート>
会場：ANA クラウンプラザホテル熊本ニュースカイ
 ブランミュール(25F)
住所：熊本市中央区東阿弥陀寺町2番地
TEL：096-354-2111
会費：16,500円(税サ込)

1959年京都生まれ。東京大学経済学部卒業。1983年～89年ま
 でローマの新聞社に勤務。現在、イタリアと日本でワインと食について執
 筆活動を行っている。イタリアでは2004年からエスプレッソ・イタリアウ
 インガイドの試飲スタッフ、2006年からガンベロロッソ・レストランガイドの執
 筆スタッフを務め、1年の3分の1をイタリアで過ごす。日本ではワイン
 専門誌を中心に執筆し、ワインセミナーの講師、講演を行う他、BS フジ
 のTV番組「イタリ ア極上ワイン紀行」の企画、監修、出演も務める。
 2013年グランディ・クリュ・ディタリア最優秀外国人ジャーナリスト賞受
 賞。2014年イタリア文化への貢献によりイタリアの星勲章「コンメンダ
 ーレ賞 (Commendatore dell'Ordine della Stella d'Italia)」を
 イタリア大統領より受章。著書に『10皿でわかるイタリア料理』(日本経
 済新聞出版社)、『イタリアワインマニュアル』(ワイン王国)、訳書に『ガ
 ンベロロッソ・イタリアンワインガイド』(講談社)など。近著に『ワインの嘘』



ワインジャーナリスト
 宮嶋 勲氏

1980年 新町、割烹胡同にて料理修行に入る。沖達之氏
 に師事し日本料理の魅力を知る。
 1985年～ 関西での修行に入る。神戸、料亭 北野異人
 坂にて、大阪、料亭 みのお茶寮にて修行。
 2002年 ANA クラウンプラザホテル熊本ニュースカイ 日本料
 理 料理長に就任・日本料理 光琳店長兼務。
 2016年 熊本県調理師会 会長に就任。
 2021年 総料理長に就任。
 <受賞歴> 2009年 調理師熟練者 日本料理専門調理
 師取得。2017年 熊本県知事表彰受賞。2018年 厚生
 労働大臣表彰受賞。



総料理長 戸澤 清水シェフ

◆お申し込み・お問い合わせ
ピース・コーディネーション 代表：米野 真理子
 熊本市中央区安政町 8-11 ピュアセラピー水道町 1F
 e-mail: wine_seminar_piece@yahoo.co.jp
 http://www.komeno.jp/

* 当日のワイン ワインやビンテージは変更の可能性があります。



◆お振り込み先
 肥後銀行 水道町支店
 普通預金：2581032 米野 真理子 (コメノ マリコ)
 ※大変恐縮ですが手数料はご負担願います。