

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

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)

敬具

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・イタリアワインガイドの試飲スタッフ、2006年からガンベロツソ・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「コンメンダトールレ賞 (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『ガンベロツソ・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
ピエス・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/

◆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。

* 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。

