

◆◆◆
**東京・青山 たべごと教室、ナチュラルワインとナチュラルフードの
魅力を学んで楽しむ、新講座『ワインと楽しむナチュラルフード』を
2015 年 5 月 25 日(月)15:15～たまな食堂にて開催します！**

<http://tabegoto.jp/winexbmo/>

株式会社たまな（本社:和歌山県白浜町、たべごと教室・たまな食堂・たまな咖喱:東京都港区、代表取締役
会長 浦 聖治）は、自然派ワインの豊富な品揃えで定評のあるワイン輸入元 BMO 株式会社とのコラボレ
ーションで、東京・青山 たべごと教室にてナチュラルワインとナチュラルフードに特化した新講座「ワイ
ンと楽しむナチュラルフード」を、2015 年 5 月 25 日（月）15:15～たまな食堂にて開催します。

◆ソムリエからナチュラルワインとナチュラルフードについて学ぶ



講師は、ANA 国際線チーフパーサーとして長年世界中の VIP へおもてなしをしてきた実績を持つ、ソムリエで、たべごと教室が開講しているナチュラルフード認定資格講座の上級資格、ナチュラルフードマスターでもある堀 清美さん。食材は、オーガニックにこだわり有機栽培の野菜を使用。植物性の食材のみを使用したナチュラルフードの料理をデモンストレーションしながら、素材について学び調理方法などをレクチャーします。また試食では、ナチュラルフードの料理に合う赤・白 2 種類のナチュラルワインを用意しワインをテイスティングしながら、ワインの醸造元やそれぞれのワインがもつ特徴、そして料理と合わせていただいた時のワインの表情についての解説など、ワインと料理を楽しむためのレクチャーをします。

◆素敵に見えるワンポイントレッスン

たべごと教室の新講座は、単に調理を習って、ワインについて学んで、食べて飲んで終わるだけではなく、ワインのマナーやテーブルマナーについても学べます。講師は、テーブルマナー講師の資格も持ち、ANA のチーフパーサーとして培われてきた「もてなしのまごころ」とともに、知っておくとホームパーティやワインをいただく会食の場面でスマートに振る舞えるようになる、素敵に見えるマナーのワンポイントレッスンもお伝えします。初回は、おもてなしのサーブ（注ぎ方）と、ワインを楽しむ飲み方をレクチャーします。

◆ボトルワイン即売会開催

併設のレストラン たまな食堂でもご要望の多いナチュラルワインの物販販売ですが、たまな食堂では、販売ライセンスを持っていないため物販販売ができません。そこで、ナチュラルワインのみを扱い、全国でも有数のナチュラルワインの輸入元である BMO 株式会社より、一般のお客様に向けて、たまな食堂にて同日 15:30～17:30 の 2 時間に限り、赤・白 各 3 種類、計 6 種類のワインを販売いただきます。ワインは、各ワインのぶどうの品種も違う初夏にぴったりのナチュラルワインをセレクトしています。講座終了後、受講生対象の即売会も開催します。

◆講座内容

- ◎ワインと楽しむナチュラルフード（調理デモンストレーション）
 - ・ グレープフルーツ、キャロットと旬野菜のラペ

- ・ “おもてなし”シチリア風・カポナータ
- ・ ベジ・ウィーンナーシュニッツェル

◎ナチュラルワイン テイスティング

- ・ ソムリエによる厳選ナチュラルワイン（赤・白）のご紹介
- ・ テイスティング（利き方ポイント解説）

◎素敵に見えるワンポイントレッスン

- ・ おもてなしのサーブ：基本の注ぎ方
- ・ ワインを楽しむ飲み方

◎ワインと楽しむナチュラルフード試食

ナチュラルワイン 1ドリンク付

◆講座参加費用

「ワインと楽しむナチュラルフード」（ナチュラルワイン 1ドリンク付）

5,657 円（税込）

【株式会社たまな について】

おいしく安心なナチュラルフードを味わい、学び、学ぶために必要なものが豊富に揃ったナチュラルフードのレストラン「たまな食堂」、カレー専門店「たまな咖喱」、料理教室「たべごと教室」、3つのコンセプトを柱とした事業を、ナチュラルフードの情報発信基地の発信源として運営しています。

■たべごと教室

自然のおいしさを活かす力と、それを人に伝える力を身につけられる料理教室です。1日で1テーマを学べる気軽なレッスンと、ナチュラルフードをライフスタイルそのものにしたい方のためのナチュラルフード認定資格講座を開講しており、インストラクター資格やその上のマスター資格などを取得できます。

その他、充実したレッスンをご用意しています。

URL： <http://tabegoto.jp/>

■たまな食堂

たまなとは、大地から「『賜』った野『菜』」の意味を込めた名前です。また、ナチュラルフードを通じた循環が生まれる場でありたいという思いから「環(たま)」、結球野菜であるキャベツの古名「玉菜(たまな)」という由来も含んでいます。有機野菜や玄米、伝統の発酵食といったナチュラルフードを使いつつも、「健康食＝素朴」というイメージを覆すほどの上質なおいしさをご提供します。

URL： <http://tamana-shokudo.jp/>

■たまな咖喱

たまな食堂のカレー屋さんとして、2015年1月15日に麹町3丁目にオープン。有機野菜をはじめとした植物性の食材のみを使用。スパイスもオーガニックにこだわり、オーガニックの玄米菜食カレーを提供しています。また、たまな咖喱では、ベジたまなカレー、キーマカレー、欧風カレーの3種類のカレーをご用意。おからこんにゃくのカツレツや大豆ミートのハンバーグなどのトッピングも展開し、組み合わせによる自分ごのみのカレーをいただけます。夜は、カレー以外の料理も提供しゆっくり食事を楽しめます。

URL： <https://www.facebook.com/tamana.curry>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】



株式会社 たまな 広報担当

URL： <http://nfs.tamana-shokudo.jp/?p=6341>

TEL：03-6447-1933 FAX：03-5775-3674

Email： info@nfst.jp