



**associazione italo-giapponese di fukuoka** 福岡日伊協会主催

～ZOOMによるオンラインセミナー～

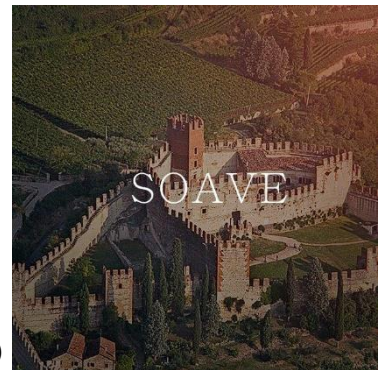
# イタリアワインセミナー

Soavissimo! カンパイソアーヴェ!!!

イタリアを代表する白ワイン「ソアーヴェ」。ヴェネト州西部のソアーヴェ地区で生産される「ソアーヴェ」が年間 300 本～400 本と消費量が全国でトップクラスのお店が福岡にあることをご存じでしょうか？そのお店こそ「イタリアワイン専門店 kasa (カサ)」(以下 kasa)です。今回は、kasa の店主でソアーヴェ大使に任命された金丸裕介氏による「イタリアワインセミナー Soavissimo! カンパイソアーヴェ!!!」を Zoom によるオンラインで開催します。

イタリア語で「心地よい」「甘美」という意味を持つ「ソアーヴェ」の歴史は古く、古代ローマの時代から品質の良さが認められていました。長い歴史の中で育まれた「ソアーヴェ」の味わいは、爽やかで飲み手に心地よさを与えてくれます。今回は、金丸氏に、ソアーヴェ大使に任命されたエピソードをはじめ、「ソアーヴェ」の気候風土や歴史、味わいなど、「ソアーヴェ」の魅力についてお話を伺います。

今回はオンラインセミナーにつき、残念ながら試飲はありませんが、240 軒もの生産者を有する「ソアーヴェ」からお気に入りの一本を見つける一助になれば幸いです。



◇ 日 時: 2021 年 3 月 22 日(月) 19:00～20:00

◇ 会 費: 無料(会員)・1,000 円(非会員)

※受講料は開催日までに銀行振込をお願いします。(申込書に記載)

◇ 定 員: 先着 30 名

◇ 申込方法: ①氏名 ②メールアドレス ③電話番号(当日連絡可能な番号)を E メール又は FAX にてお申込みください。

◇ 申込締切: 2021 年 3 月 12 日(金)

※定員に達した時点で締切りとなります。

※事前に ZOOM をダウンロードしてください。

※参加者にはオンライン受講に必要な URL、ID 番号をメールでお送りします。

**講師: 金丸 裕介 / イタリアワイン専門店 kasa (カサ) 店主**

福岡県出身。中村調理師専門学校卒業後、ドイツのホテル日航デュッセルドルフに2年勤務。帰国後、福岡市内のイタリア料理店「カフェ ラ フォルケッタ」でイタリア料理とワインを学ぶ。「リストランテ ビス」「イルソーニョ」を経て、2009年、福岡市中央区大名に「イタリアワイン専門店Kasa」を開店。2015年、2016年に、ソアーヴェワイン保護協会主催(イタリア大使館貿易促進部運営)「ソアーヴェ・バイ・ザ・グラス・キャンペーン」事業で2年続けて全国1位となり、ソアーヴェ大使に任命された。ソアーヴェ保護協会よりソアーヴェでの研修プログラムに招聘され、現地の生産者やワイン関係者と交流を深める。2017年より毎年、50種類ものソアーヴェが楽しめるイベント「ソアヴィッシモ」を福岡市内のイタリア料理店など共同で企画開催している。Kasaでは毎年、年間300本～400本のソアーヴェが飲まれており、ソアーヴェの消費量は全国でトップクラス。

福岡日伊協会 *associazione italo-giapponese di fukuoka*

事務局 新屋・清家(西日本シティ銀行 広報文化部 内)

TEL: 092-476-2153

FAX：092-476-2634  
Email: aigfukuoka2@galaxy.ocn.ne.jp  
福岡日伊協会 行

## 福岡日伊協会オンラインセミナー申込書

2021年3月22日(月)

イタリアワインセミナー-Soavissimo! カンパイソアーヴェ!!!

◆参加者氏名：

---

○をおつけ下さい。

一般会員

法人会員（貴社名： \_\_\_\_\_）

非会員

◆メールアドレス：

---

◆当日連絡可能なお電話番号：

---

■非会員の方はセミナー受講料1,000円を以下の口座にお振込みください。

振込先 西日本シティ銀行 本店営業部

口座名義 福岡日伊協会（フクオカニチキョウカイ）

口座番号 普通預金 318922

※西日本シティ銀行窓口で「福岡日伊協会への振込」とお申し出のうえ、  
お振込みいただく場合は、手数料免除になります。

**申込締切：2021年3月12日(金)**

\* 頂いた個人情報は厳重に管理し、本セミナーの目的以外には使用いたしません。