

「友田晶子トークセミナー」

- 日 時 2008年1月19日(土) 1回目11:00~11:30 2回目14:00~14:30
- 場 所 ジャパングラスウエアトレードショー2008 東洋佐々木ガラス株式会社 コーナー内
(東京国際フォーラムEブロック展示ホール2)
- 講 師 友田晶子

「シャンパンと愉しむ 素敵なひととき」

ワインコーディネーター、きき酒師、
エッセイストなど、お酒に関わる
いくつもの顔をもつ友田晶子先生に、
「シャンパンと愉しむ素敵なひととき」
をテーマに、いろいろなシャンパンの愉しみ方
について語っていただきます。

最近話題の

ヴィンテージシャンパンとは

優れたブドウの収穫年にのみつくられ、
その年のヴィンテージ(生産年)がラベルに表記される
ワンランク上のシャンパンのこと。
もちろん、ブドウはフランスシャンパーニュ地方生産
に限定されている。

友田晶子 ともだあきこ

米どころ福井県に生まれる。1988年渡仏しワインの本場ボルドーにてワイン醸造を勉強。ワイン輸入
商社勤務後独立し、1990年酒類コンサルティング(株)設立。1997年に「ワインアドバイザー
全国選手権大会」で女性最高位の3位入賞。1998年田崎真也氏オーナーのワインバー「アルファ」代表。
現在、セミナー講師、イベント企画プロデューサー、コンサルタント等で活躍中。
・資格 (社)日本ソムリエ協会認定「シニア・ワインアドバイザー」 他
・役職 日本ワインコーディネーター協会理事 ベルギービール技術顧問 他



「シャンパンと愉しむ 素敵なひととき」



友田晶子の
ワンポイント
レッスン

<タイプ別シャンパングラス>

ヴィンテージタイプ

★香りを味わいながら楽しむタイプ

ふっくらとした張りのある
バルーン形状は泡立ちの
美しさに加え味と香りを
しっかりと引き立てます。
ヴィンテージシャンパンに最適!



トールタイプ

★のどごしがよく辛口に最適な形状
スリムな天開きの形状がシャンパンを
ストレートに口の中へと流し込み
のどごしの良さをお楽しみいただけます。
立ち上る泡のきらめきが引き立つ
華やかな形状。



フルーツタイプ

★ほんのりとした甘口タイプに最適
やさしく開いた優美な瓶長の
ラウンド形状は
シャンパンの持つ香りを引き出し
てくれます。



CHAMPAGNE GLASS COLLECTION

- シャンパンの個性 <立ち上る泡、シャンパンゴールドの輝き、華やかで心地よい発泡の口当たり>
を存分に引き立てる、美しいプレステージグラスコレクションです。
- 職人による息入れ技法で、美しい歪形状を実現しています。
- ハンドメイドならではの細くて長い脚部、やわらかな曲線が描く優美なシェイプが魅力です。



LS21100
ビンテージシャンパン(プレーン)
¥7,000
容量255ml 口径54・高さ230・M76



LS21102
トールシャンパン(モール)
¥7,000
容量150ml 口径68・高さ255・M72



LS21104
フルーツシャンパン(プレーン)
¥6,000
容量170ml 口径54・高さ245・M70



LS21101
ビンテージシャンパン(ゴールド)
¥8,000
容量250ml 口径54・高さ230・M76



LS21103-J133
トールシャンパン(パドボン)
¥8,000
容量150ml 口径68・高さ255・M72



LS21105TGS-C570
フルーツシャンパン(リーフライン)
¥8,000
容量165ml 口径54・高さ240・M70

