

しゅりーの日 9月6日記念

しゅりークラブ&女性の健康支援NPO法人HAP
コラボ企画

しゅりーの夕べ WEBカフェ

家にいながらスペインの食を楽しむイベントです。しゅりーについて学びます。

[チケット]
6500円
(税込)

2020年9月6日
15:30より18:30

[開催方式]
ZOOM
9月2日に情報をご案内します

初回限定シェリーテイastingセット 解説付き!

※消費税・送料含まれております。

スッキリ辛口 コクのある辛口 ほんのり甘口 極甘口
“FINO” & “Oloroso” & “Medium” & “Pedro Ximénez”

+

スペインのおつまみ



各種80ml

パプリカの効いたチョリソを食べやすくカットしたもの (60g)



チョリソ



ピコス

アンダルシア地方でポピュラーな乾燥パン“ピコス (180g)”

セットの簡単な説明

今回はスッキリ辛口“フィノ”、コクのある辛口“オロロソ”、ほんのり甘口“メディアム”、そして、極甘口“ペドロ ヒメネス”の4タイプのシェリーとスペインのおつまみ“パプリカの効いたチョリソ”とアンダルシア地方ではポピュラーな乾燥パン“ピコス”のセットです。飲みながら、つまみながら、知られざるワイン“シェリー”の解説をお楽しみいただけるセットです。

ご自宅でパナライスクリームをご用意いただけましたら、最後にシェリーを使って極上のデザートも楽しめます。



チケット申し込み

WEB開催!!



NPO法人HAPはZOOM
コンサルティング会社と提携して安全確保に努めた形式での開催を考えています

しゅりークラブからのメッセージ

日本初のシェリー専門店として高橋美智子が銀座 泰明通りに1986年にオープン。スペイン全土を旅した時、香りに誘われ偶然降り立ったシェリーの産地ヘレスで、シェリーに惚れこみ、日本にシェリーを紹介したい、日本でシェリーが飲める店(自分も飲む為に)をオープン。シェリーは日本ではまだまだ知られざるワイン。どうぞしばしの時間、シェリー片手にしゅりークラブでアンダルシアへの机上旅行を♪日本では、9月6日は“シェリーの日”です。みんなで一緒にシェリーを飲みましょう!

シェリーとは

3,000年の歴史を持ち、スペイン アンダルシア地方の“ヘレス・デ・ラ・フロンテーラ”という町周辺の限定地域だけで造られる、「辛口」から「極甘口」まで幅広く楽しめる楽しい白ワインの一種です。太陽をたくさん浴びて育ったブドウ。長い歴史を経て受け継がれた“ソレラ システム”という継ぎ足し方法で熟成されたワイン。飲めば楽しく元気のでるワインです。



共催：NPO法人HAP しゅりークラブ