

## ドイツワインと ABC キッキングスタジオが初コラボ！ 「ドイツワイン X アジア料理のフードペアリングクラス」開催

このたび、Wines of Germany 日本オフィスは、ABC キッキングスタジオとタイアップのもと、ドイツワインとアジア料理のハーモニーをテーマにした「ドイツワイン X アジア料理のフードペアリングクラス」を7月24日（土）東京会場、7月25日（日）京都会場にて開催いたします。

今回のフードペアリングクラスでは、スパイシーな料理、甘酢料理、揚げ・炒め料理、しょう油味の料理、蒸し料理の5つの基本的な調理法や味付けのアジア料理を紹介し、有名ソムリエを迎えてドイツワインとのフードペアリングをご体験いただきます。また今回ペアリングするワインは、今年ドイツワインとアジア料理のハーモニーをテーマに選出した「2021年おすすめドイツワイン30選」よりお楽しみいただきます。



アジア料理は酸味、甘味、旨味、スパイシーさとさまざまな要素を内包した料理です。そんな多彩な味覚を持つアジア料理は、適度なアルコールレベル、フレッシュ感、さわやかな酸味、適度な残留糖分のドイツワインと好相性です。またご家庭でお料理する機会が増える中、お料理に関心のある参加者の皆様にフードペアリングのコツを紹介することで、ご家庭でもドイツワインを気軽に楽しみいただける内容となっております。

詳細は以下の通りです。

### 「ドイツワイン X アジア料理のフードペアリングクラス」

■開催日時：7月24日（土）会場：ABC 丸の内グランド

①11:30~13:00 ②14:30~16:00 （各回40人）

ソムリエ：瀧田昌孝氏 パレスホテル東京 グランドキッチン アシスタントマネジャー&ソムリエ

■開催日時：7月25日（日）会場：ABC 京都グランド

①11:30~13:00 ②14:30~16:00 （各回24人）

ソムリエ：小笹正義氏 京料理「松正」若主人

対象：ABC クッキングスタジオに通う生徒、・1 day 会員、一般

お申込みはこちら：[https://www.abc-cooking.co.jp/plus/event/202107\\_wine/](https://www.abc-cooking.co.jp/plus/event/202107_wine/)

<メニュー内容>

タードリンチキン、ニラだれ水餃子、ミーゴレン、すだち香る牛丼、サーモンのレモン南蛮

ドイツワイン：2021年おすすめドイツワイン 30選より

### ABC クッキングスタジオについて

ABC クッキングスタジオは、国内に100スタジオ、海外に36スタジオを展開し、国内・海外会員約154万人を誇る世界最大級の料理教室（2020年10月時点）。世界フリー通学を目指して、2010年12月より中国・香港・台湾・シンガポール・タイ・韓国・マレーシア・インドネシアの海外8ヶ国・地域に36店舗を展開し、東南アジア圏を中心にサービスを拡大中。「世界中に笑顔のあふれる食卓を」を企業理念に、「手作りの食」の大切さと楽しさを提案している。料理・パン・ケーキを学べる「ABC Cooking Studio」のほか、子どものための食の「abc kids」、食を通して健康的なライフスタイルをサポートする「HEALTH LABO」など、幅広いブランドを展開中。

### Wines of Germany 日本オフィスについて

ドイツ・ワインインスティテュート（DWI）は、ドイツワインを世界14か国の市場でドイツワインを広めるべく各方面でプロモーション活動を行っている機関です。日本法人である Wines of Germany 日本オフィスは2016年に活動を開始し、日本国内におけるドイツワインの販売促進、広報、情報キャンペーン、ドイツワインイベントなどを展開しています。

本件に関するお問い合わせ先：Wines of Germany 日本オフィス PR 担当

TEL: 03-5789-2566 / Email: info@winesofgermany.jp

公式ウェブサイト：<http://www.winesofgermany.jp/>