

ワインを通じたコミュニケーションの場「WINEplus」を展開するワインエクスペリエンス株式会社  
オリーブオイル&ワインのテイスティングやペアリングを楽しむ新レッスンが登場  
「カンチェーミ・エンツォ オリーブオイルテイスティング」  
2022年11月6日（日）より全3回のレッスンスター

ワインを通じたコミュニケーションの場「WINEplus（ワインプラス）」を展開するワインエクスペリエンス株式会社（所在地：東京港区南麻布 代表：ガスケール杏子）は、スクール事業「WINE plus COLLEGE」の新レッスンとなる、オリーブオイル&ワインのテイスティングやペアリングを学び楽しむ『カンチェーミ・エンツォ オリーブオイルテイスティング』を、2022年11月6日（日）より開催いたします。



本レッスンは、世界各地の最高品質のオリーブオイルの取り扱いや、日本でオリーブオイルの量り売り専門店を展開する「OLiVO」の代表であるカンチェーミ・エンツォ氏と、AISO認定オリーブオイルソムリエである沼田氏を講師に迎えて開催いたします。

オリーブオイルもワインと同じように品種や産地、生産者によって風味やフルーティーさが異なります。お料理へ与えるインパクトやワインとのペアリングに合わせて、日本では珍しいオリーブオイルの使い分けと奥深い世界を体験いただけます。

【レッスン詳細】 URL：<https://college.wineplus.jp/curriculum/110>

タイトル：カンチェーミ・エンツォ オリーブオイルテイスティング

受講期間：2022年11月6日（日）スタート 全3回

講師：カンチェーミ・エンツォ/沼田 岳士

試飲：ワイン3～6種類、オリーブオイル3～6種類

定員：15名 \*最低催行人数あり

受講料：33,000円（税込）

内容：

#### ①世界のオリーブオイル

オリーブオイルを学びながら、テイスティングを行います。

相性の良い食材にオリーブオイルをかけた料理とワインのマリアージュを体験いただきます。

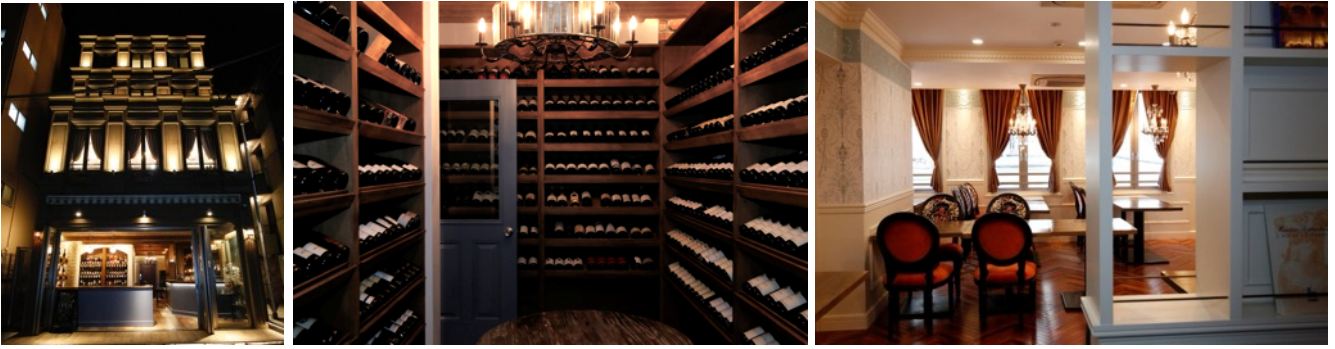
#### ②イタリア単品種のオリーブオイル

単品種オリーブオイルのテイスティングを行いながら、新旧の搾油方法やオリーブオイルの保管などを修得。ポリフェノール豊富なオリーブオイルをかけた料理とワインのマリアージュを学びます。

#### ③搾りたて(Novello)のオリーブオイル

搾りたて(Novello)オリーブオイルを3種テイスティング。

相性の良い食材、チーズ等とのマリアージュを極める会です。



### 【WINE plus（ワインプラス）とは】

「WINE plus」は、2022年1月に東京港区南麻布にオープンした、ワインショップ・スクール・キッチン併設のパーティースペースを持ち、ワインを様々な角度から体験できる複合施設です。

ワインを通じたコミュニケーションの場として、その中心をエデュケーションと位置づけ、スクールである「WINE plus COLLEGE（ワインプラスカレッジ）」も展開しています。今までのワインスクールとは一線を画す外観や内装、ショップ内のセレクトワインとウォークインセラーやテイastingカウンター、ワインやケータリングも充実したパーティースペースなど、日常にワインを取り入れた豊かなライフスタイルを提案しています。

1階 ワインショップ(ウォークインセラー)&テイastingカウンター

2階 ヨーロッパの邸宅風内装のサロン

3階 キッチン併設のラボ（パーティースペース）

4階 テイastingルーム

### 【会社概要】

会社名：ワインエクスペリエンス株式会社

本社所在地：東京都港区南麻布 5-2-37 ワインプラスビル

代表取締役：ガスケール杏子

設立：2021年7月

ブランドサイト：<https://wineplus.jp/>

スクールサイト：<https://college.wineplus.jp/>

