

銀座〈Opuses(オウパセズ)〉で初となる「ワインセミナー」の開催が決定！
ソムリエによる豊かな知識を堪能しながら、
フランス料理とワインの楽しみ方への理解を深めるエントリーセミナー。
2023.9.27(Wed)



株式会社トランジットジェネラルオフィス(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:中村貞裕)がプロデュース・オペレーションを手掛ける、銀座〈Opuses(オウパセズ)〉で初の「ワインセミナー」を2023年9月27日(水)に開催。さまざまなレストランやホテルのソムリエとして研鑽を積み、自身でも多くのワインセミナーを主催してきた、Opuses ディレクター/ソムリエ石丸潤が講師を務めます。

知識豊富でないと、ハードルが高く「難しい」と感じてしまうワイン。数々のセミナーを経てお客さまにワインの魅力を伝え続けてきた石丸が、身構えずどなたでもワインの楽しさを見出せるセミナーを開催いたします。さらにゲスト同士の距離が近いセミナーでは、自然発生的にコミュニティが生じることも。おいしさを共有できるひとときをお過ごしください。ウェルカムドリンクのモエ・エ・シャンドンから始まり、ブラインドテイastingなど、お客さまとコミュニケーションを取りながら5種類のワインを提供。ワインの楽しさだけでなくお料理とペアリングさせる魅力を体感し新たな発見ができます。第二回は「フランスワイン」を主軸としたセミナーを11月に予定。ワインに精通したエキスパートから、フランス料理とワインの出会いを発見する、贅沢なこの機会にぜひ足をお運びください。

【Opusesディレクター/ソムリエ石丸潤プロフィール】



長崎県佐世保市出身、大学卒業後、福岡市内のホテル、ニューオータニ 博多、全日空ホテル、ホテルオークラで勤務を経て、中国料理『聘珍樓』へ入社。ワインと中国料理の魅力に目覚めてソムリエ資格を取得。28歳、最年少の支配人として福岡店、溝口店、吉祥寺店の店舗にて勤務し、聘珍樓シェフソムリエとして就任、その後、サービスを追求する為、二つ星中国料理『桃の木』の支配人としても活躍する。2018年より、ユニマットの青山牛彩、イルピノーロ銀座・青山の支配人として従事し2023年7月よりOpusesのディレクター/ソムリエに就任。多彩なジャンルで培ったサービス力とワインの魅力をお客様とともに楽しみたいという想いから、ワインセミナーを9月より開催する。

【Opusesディレクター/ソムリエ石丸潤コメント】

今回のワインセミナーでは、ワインそのものを気軽に楽しんでいただければと思い開催致しました。私自身もワインに魅了されたのは20代前半の頃、ソムリエ資格をもった厳しい上司のもとお酒の知識を試され、刺激されワインの楽しさを教えられました。ワインの楽しさを肩ひじ張らずに皆様と一緒できればと考えております。ブドウ品種の特徴やグラスの選定の仕方、レストランでのワインのご注文の方法など様々な角度からセミナーとして実施します。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://onl.tw/RqCPdeM>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE PR 赤松

E-mail : akamatsu-kimiko@transit-web.com

TEL : 080-4807-8316



【第一回 Opuses ワインセミナー】

日 程 : 2023年9月27日(水)
時 間 : 12:00~15:00 / 11:30受付開始
会 場 : Opuses
東京都中央区銀座8-9-4
ザ ロイヤルパーク キャンパス 銀座8 14F
価 格 : 12,000円(税・サービス料込み)
予 約 : <https://onl.tw/Rbtz9X8>
コース料理 + ペアリングワイン5種類付
内 容 : アミューズ/冷前菜/温前菜 /魚料理 /肉料理/デザート



【 Opuses 】

日本各地から取り寄せた魚介や野菜を特性窯で調理する「モダンシーフードグリル」をメインに、アート作品のようなメニューを提供。内装から料理、器、アート、そして音楽まで、統一した美意識により生み出される洗練されたモダンな空間に、銀座の眺望を楽しめる専用テラスを併設したレストラン。

名 称 : Opuses
よ み : オウパセズ
住 所 : 東京都中央区銀座8-9-4
ザ ロイヤルパーク キャンパス 銀座8 14F
営業時間 : (MON)-(SAT) 7:00-10:30 L.O.10:00 / 11:30-22:00 L.O.21:00
(SUN) 7:00-10:30 L.O.10:00 / 11:30-21:00 L.O.20:00
W e b : <https://www.transit-web.com/content/shops/opuses/>
Instagram : https://www.instagram.com/opuses_ginza/



【Opusesシェフプロフィール】

十楚 武志(じゅうそ たけし)
1977年11月生まれ。大阪から東京へ上京し、料理人歴は22年。
首都圏フレンチレストラン、ホテルで修行した後、三井ガーデンホテル銀座内レストラン sky / 西鉄ソラリアホテル内レストラン Fututoshi / 各店舗料理長にて勤務。
のちに札幌レストランと合わせ、社内3店舗の統括料理責任者として勤務する。
その後、銀座FARO を経て、現在の銀座Opuses料理長となる。コース料理を中心に、季節感のある素材を活かし、レストランの楽しさを感じられる一皿を提供しています。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://onl.tw/RqCPdeM>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE PR 赤松

E-mail : akamatsu-kimiko@transit-web.com

TEL : 080-4807-8316