

テイasting・セミナー

フレンチ・クレオール・ラムの世界

# WORLD OF FRENCH CREOLE RHUM

ソムリエ試験の出題範囲としても知られる、フランス領のラム。

コニャックやアルマニャックといったブランデーとならび、食後酒として親しまれてきた歴史があります。

ワインと同じようにAOC認証を取ることができ、最もコストのかかる方法で生み出されるこの蒸留酒は、

その背景からも、香りや味わいも、もはや独立したカテゴリーと呼べる稀有な存在です。

大人の嗜みとして覚えておきたい「フレンチ・クレオール・ラムの世界」を、

プロによる解説とテイastingでご紹介します。

2019.12.5(THU) 19:00-20:30

講師 多東 千恵(日本ラム協会 理事 / Tafiaオーナー・バーテンダー)

参加費 ¥3,500 (定員30名)

会場 コングレスクエア日本橋 3F カンファレンスルームB

東京都中央区日本橋1丁目3-13 東京建物日本橋ビル2階

東京メトロ銀座線・東西線・都営浅草線「日本橋駅」B9出口 直結



## お申し込み・お問い合わせ

①氏名 ②メールアドレス ③電話番号 ④申し込みのきっかけ をメール件名「ラムセミナー申し込み」とご指定のうえお送りください。  
【メール送付先】f-entry@congre.co.jp

※事務局の返信をもって受付完了となります。 ※未成年者の参加はお断りいたします。

