

2016年 **10月13日** (木)  
Champagne **TRIBAUT** 緊急来日

先着  
**40**  
名様  
無料ご招待

## シャンパン メーカーズ 体験型セミナー ～王道コラボ シャンパンとキャビアも体験～



リオオリンピックも閉会し、次の東京オリンピックへとバトンタッチされ、いよいよ日本が注目される番になりました。観光立国日本をテーマに飲食業界の変化は目に見えてやってくると予想されます。そこで、各国でのアワードの受賞、日本ではサクラアワード（審査員は日本人女性のみ）で金賞受賞の実力派シャンパンを、醸造元からダイレクトに聞き、感じ、味わう体験型セミナーを緊急開催致します。  
**食材一筋の当社が、ある出会いで取り扱いを開始することとなったトリボーシャンパンの魅力とは？** ご多忙とは思いますが、皆様のご参加をお待ちしています。 高価値・高感度・好印象なシャンパンを感じてください。



講師：トリボーシュロッサー社 輸出部長  
ローラン・デュメル氏  
(通訳：マック・フーズ国際事業部長 霜田晶子)

### 【セミナー内容】

- トリボーについて (ブランド・歴史など)
- つくりの広がり
- 広がるマーケットの秘訣と可能性の理由
- テイスティング (シャンパン・キャビア・その他シャンパンに合わせたフィンガーフード)
- 質疑・応答 ※順序・内容は変更になる場合がございます

会場：リストランテ a (アー)  
東京都渋谷区宇田川町13-16  
コクサイビルA館2F

a

宮川健一シェフ プロフィール  
～食材の“瞬”を捉える宮川健一の世界～  
神奈川県生まれ。服部栄養専門学校卒業後、1988年1号店である南青山「KIHACHI」入社。北青山「SELAN」、「キハチ相模大野伊勢丹」など各店で立ち上げに携わり名シェフ熊谷喜八氏の下で経験を積む。1998年、29歳で「キハチ相模大野伊勢丹」の料理長シェフに抜擢され、翌年「キハチイタリアン横浜クイーンズイースト」の立ち上げシェフになる。その後、KIHACHI本店料理長を務め、2011年5月退社。  
同年9月には「リストランテケンヴェンティクワトロ」を立ち上げ総料理長に就任し2016年3月末に移転。店名も新たに「a(アー)」でも総料理長を務める



●参加ご希望の方は営業担当者又は下記にご記入の上03-5646-2955にファックスにてお申し込みください

貴社名	ご担当者	役職
ご連絡先		人数



株式会社マック・フーズ 〒135-0033 東京都江東区深川2-2-24  
TEL:03-5646-2941 FAX:03-5646-2955 <http://www.mqfoods.co.jp>