

ワインをもっと好きになるためのセミナー、第3回〈Opuses〉ワインセミナーを開催いたします。
2024年1月17日（水）テーマは「ヨーロッパワイン」。



銀座〈Opuses（オウパセズ）〉で定期開催しているワインセミナー。1月17日（水）に行われる第3回は「ヨーロッパワイン」をテーマに、数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。

ワインを飲み比べながら、ワインの長い歴史、ぶどう品種や銘柄、製法をクイズ形式でコミュニケーションを交えた贅沢なランチタイムをお過ごしください。

6種類のワインに合わせるのは、Opusesで腕をふるうシェフ+辻によるフランス料理のコース。

冬の食材を最大限に生かしたお料理と共にペアリングをご用意いたします。

毎回半数が初参加という入門編としてもお楽しみいただけるワインセミナー。ヨーロッパの銘醸地を旅するように、ワインの魅力をご堪能ください。

Opuses wine seminar vol.3

テーマ ヨーロッパワイン

日時 2024年1月17日（水）12:00-15:00（11:30受付開始）

場所 Opuses

価格 12,000円(税サ込)

コース アミューズ、冷前菜、温前菜、魚料理、肉料理、デザート

予約 <https://x.gd/GTMay>

※ウェルカムドリンクの「ベリーズ・ユナイテッド・キングダム・キュヴェ、グラン・クリュ、ブリュット」付
※完全予約制、20名さま限定



Opusesディレクター/ソムリエ 石丸潤

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、「Opusesワインセミナー」を開催する。

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://x.gd/FZP1N>

〈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

Opuses wine seminar vol.2 レポート (2023年11月16日開催)



ウェルカムシャンパーニュの「アンリオ ブリュット」を傾けながらゲスト同士の歓談もワインセミナーの楽しみのひとつ。シャルドネ45%、調和のとれたバランスの良いスッキリとした味わいの食前酒で喉を潤します。

偶然にもボジョレー・ヌーヴォー解禁日となった当日は、ボジョレーに敬意を表し赤ワイン「シャトール コンセイエ」で乾杯。遊び心あるスタートとなりました。テーマの「フランスワイン」をヒントに、ブラインドテイastingをしながらOpusesディレクター/ソムリエの石丸がクイズ形式で進行します。

合わせる料理は、厳選した日本の食材をフランス料理の技法で最大限に生かすプレゼンテーション。Opuses十楚シェフが腕を振ります。アミューズのサーモンと百合根のパンケーキは、あしらわれたキャビアと海ぶどうの塩味がシャンパーニュにマッチ。次々と注がれるワインは「ドップ オムラン」や「プリマ ナチュラル」。“天使の海老”とアボカドをレモン果汁のシートで包み桜海老とトマト、レモンの冷製ソースをかけた前菜に軽やかに合わせます。時間や温度で表現の変化が分かりやすい赤ワイン「ブシャール ペール エフィス」と「シャトール コンセイエ」を飲み比べながら簡単なテイasting法を指南。明確な香りの立ち方の違いにゲストも納得の様子。メインは日本最大級の地鶏“天草大王”を塩釜炊きに。ふかふかの身に、香草の仄かな香りを感じながらエシャロット、ガーリック、塩のシンプルな味わいでいただきます。

最後は全てのワインがランダムに注がれ、各々がそれぞれの楽しみ方を見出し、ワインを思う存分堪能しました。



Opuses シェフ 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る。

Restaurant DATA

店名	Opuses 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 / 11:30-22:00 SUN 7:00-10:30 / 11:30-21:00
Web	https://www.transit-web.com/content/shops/opuses/
Instagram	https://www.instagram.com/opuses_ginza/



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://x.gd/FZP1N>

〈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