



東京新都心ロータリークラブ

【お互いを尊重し、楽しく豊かなロータリーライフを送りましょう】

Shintoshin Weekly

〒160-0023 新宿区西新宿2-7-2 ハイアットリージェンシー 東京11階

TEL : 03-3340-3555 FAX : 03-3340-3554

HP : <http://www.tokyo-shintoshin-rc.org> E-mail : shintoshin-rc@par.odn.ne.jp

会長 山口昭夫 幹事 石川佳照 創立 : 1988年9月21日

「ワインはソフトなビジネスパートナー」

一般社団法人日本ソムリエ協会
名誉会長 岡 昌治氏

ワインを媒体に、ビジネスを成功に導けることができないものかと考える私は、かれこれ40数年ソムリエとしてワインビジネスに取り組んでいます。食卓でのご接待の場を通してビジネスシーンを数多くみてきましたが、ビジネスのスタートはコミュニケーションがいかに大切かです。初対面の方と相対するときに、食卓では政治、宗教、病気の話はタブーとされています。そこで、緊張感のある食卓を和ませるのが料理や、食材、そしてワインの話です。何の害もなく、お互いの気持ちをリラックスさせるベストなツールです。



そのワインですが、会話のツールとして活用されるには少しの基礎知識が必要です。そこで、短時間ではありますが簡単な知識をお伝えしたいと思います。まず、ワインの特性を知ること。そして、アルコール飲料には醸造酒と蒸留酒というものがあります。醸造酒とは素材を発酵させてできたお酒で、日本酒、ビール、ワインがあります。蒸留酒はその醸造酒に熱を加えてアルコール濃度を高めたお酒です。ウイスキー、ブランデー、焼酎などです。

そして、本日お話しするワインは、ブドウを原料にした醸造酒です。世界にはフランスを筆頭に各国でワインは生産されており、それらが、あらゆる場面の食卓に登場しています。そして、ワインには多くのエピソードがありそれらが食卓の花になることが多く見受けられます。ワインの種類を覚えたり、エピソードを語ったりをしながら、ビジネスパートナーと親近感を深めビジネスのみならず、多くのお仲間と楽しい機会をたくさんお作りになって頂けることを期待します。

岡 昌治（おかまさはる）プロフィール

1972年	新大阪ホテル入社（現リーガロイヤルホテル）
1980年～1981年	フランスワイン研修（ホテルより派遣）
1980年～1988年	フランス食品振興会主催 フランスワインコンクール 6 回出場 2位3回、3位 1 回、入賞 2 回
2003年	フランス共和国「農事功労章シュヴァリエ」受章
2009年	平成21年度卓越技能章（現代の名工）受章
2010年	国土交通大臣賞受賞
2010年	社団法人日本ソムリエ協会会長就任
2011年	平成23年秋の叙勲にて「黄綬褒章」受章
2016年	2月任期満了に伴い（一社）日本ソムリエ協会会長退任、 名誉会長就任、現在に至る

現在：（株）ロイヤルホテル（リーガロイヤルホテル）理事、マスターソムリエ
一般社団法人日本ソムリエ協会名誉会長
ラ・シェヌ・デ・ロティスール協会 日本本部理事、関西支部事務局長

2022年12月7日(水) 第1530回例会

「ワインはソフトなビジネスパートナー」

一般社団法人日本ソムリエ協会

名誉会長 岡 昌治氏

（紹介者 引地正修会員）

次のプログラム

2022年12月14日(水) 第1531回例会

「クリスマス夜間例会」

時間 18:00～20:00

会場 B1F「クリスタルルーム」