

ご歓談中失礼いたします。皆様のお手元には、2つの空いているグラスがあるかと思ひます。左のグラスには付箋がついており、右のグラスには何もついていないと思ひます。このあと、ワインを2種類ご用意いたします。本来は道下さんより「どんなワインかを当てる」という高度なリクエストがあったのですが、それでは難しいため難易度を少し下げて、今回は「どちらのワインが高価か」を当てていただく形式に変更しました。

テイスティングの時の判断方法をお伝えいたします。まず「外観」で、色調や色の輝き具合、傾けて戻した時に多粘性があるかどうか。続いて「香り」でフルーティーかどうか、「味わい」としてフルーティーであったり、渋かったり、甘み・酸味の強弱あたりがヒントになっているかと思ひます。

皆様どちらが高いか判断の方はいかがでしょうか？どちらが多いか挙手という形をお願いいたします。付箋が付いている方が少し多いでしょうか。解説と合わせて正解をお伝えしたいと思います。

最初に付箋がない方のグラスですが、恐らくこちらの方が渋みや果実感がしっかりしていると感じられると思ひます。ボディがあって、こちらの方が色が濃いタイプとなります。もう1つの付箋が貼ってある方は、透明感があってルビー色、香りも果実というかお花っぽい感じがあって、滑らかで口当たりがよく、渋さもまるやかになっております。付箋がついてない方はスペイン産のワインで、付箋がついている方はニュージーランド産のワインです。ニュージーランド産ではありますが、スタッフが全員フランス人でフランスっぽく作っております。

答えは付箋がついている方が高いワインでした。皆さんからお話を伺うと「ワイン=渋い赤」というイメージが強いようで、しっかりとした赤ワインが欲しいというリクエストが非常に多いです。なので今回は敢えて逆の選び方にしました。ですがどちらも美味しいワインで、パフォーマンスも良いので引き続き料理とお楽しみいただければと思ひます。



我々は戸田駅高架下の再開発エリアの10店舗あるテナントの一つとして営業しております。もしお近くにお越しの際はぜひお立ち寄りいただけますと幸いです。また今後このような場で私たちにお手伝いできることがございましたらどうぞよろしくお願ひいたします。本日はこのような貴重な機会をいただきありがとうございます。

埼京線 40 周年記念イベント



出席報告

月日	会員総数	計算に用いた会員数	出席者数	MU	出席免除者の出席数	欠席者数	出席率
9/22	54	40	39	5	3	15	72.22%
9/29	54	40	38	3	5	8	85.19%
10/9	54	40	23	6	8	11	77.10%

国際ロータリー 第2770地区 第12グループ

戸田ロータリークラブ

THE TODA ROTARY CLUB

よいことのために
手を取りあおう

Rotary

第12グループ例会場一覧

- 蕨 RC 蕨市民会館 301 火 12:30
- 川口西 RC 大和証券川口支店 4階 火 12:30
- 戸田西 RC 戸田市文化会館 木 12:30
- 川口北 RC ヘルヴィ武蔵野 木 12:30
- 川口中央 RC 川口キャスティー7階アルファーム 月 19:00
- 川口むさし野 RC 川口市立グリーンセンター内 水 12:30

- 国際ロータリー会長 フランチェスコ・アレツォ
- 第2770地区ガバナー 熊木雄太郎
- 第12グループガバナー補佐 高松良典

会報 2025-2026年度 令和7年10月20日発行

本日のプログラム

第2860回例会

10月20日(月) 点鐘12:30

卓話「モンゴル全国規模図書室

設置プロジェクトについて」

さいたま大空 RC 倉金由幸様

次回のプログラム

第2861回例会

10月25日(土)

第12G合同事業ピンクリボンウォーク

集合場所: 戸田市立児童センターこどもの国

※27日(月) 例会変更 (ピンクリボンウォーク)

戸田ロータリークラブ

創立: 1964年5月25日

例会日: 毎週月曜日 点鐘12:30

例会場: 戸田市文化会館

〒335-0022 戸田市上戸田4-8-1

TEL: 048-445-1311

事務局: ダイヤメゾン戸田公園1階

〒335-0011 戸田市下戸田1-7-16

TEL: 048-445-2437 / FAX: 048-432-6331

会報制作: 有限会社 雅堂

TEL: 048-989-8228 / FAX: 048-989-8229

info@miyabido.co.jp

会長: 浦野一郎 副会長: 長島裕之

幹事: 奥墨常治 副幹事: 本間雄一

公共イメージ委員会

委員長: 磯島栄一 副委員長: 高宮大輔

委員: 長島裕之 遠藤英樹 古屋智通 細田善則

日坂敦夫 福永高士 熊木雄太郎 八木橋 実

鈴木和江 八木橋 賢一

戸田ロータリークラブ Web Site

ホームページ <http://www.toda-rc.com/>

Eメール info@toda-rc.com

第 2859 回例会報告

例会日：2025年10月9日(木)

会場：トラットリア・アズーリ

開会点鐘	浦野一郎会長
行事	お客様紹介、誕生日祝い、ご挨拶
会長挨拶	浦野一郎会長
幹事報告	奥墨常治幹事
委員会報告	各委員会
卓話	JSA 認定ソムリエ 中村直哉様 (元 Sabatini di Firenze Tokyo 支配人・ソムリエ)
閉会点鐘	浦野一郎会長

お客様
オブザーバー 飯嶋純旺様
JSA 認定ソムリエ 中村直哉様
(元 Sabatini di Firenze Tokyo 支配人・ソムリエ)
2025-26 年度青少年交換留学生 カシアーノさん

● 10月の誕生日祝い(敬称略)
八木橋 実 熊木雄太郎 城戸重子
大島祥男 徳永光昭 金子耕治

会長挨拶

会長 浦野一郎

皆様こんばんは。まずは今夜オブザーバーとしてご出席くださった飯嶋様、本日はよろしくお願ひいたします。

前回の例会から10日ほどしか経っておりませんが色々な行事がありました。4日(土)には埼京線40周年記念イベントでピンクリボンのPRをして参りました。当日は社会奉仕委員会を中心に、またその中で広瀬会員には設営から片付けまでずっとお願ひをし、ありがとうございました。また6日(月)には地区大会記念ゴルフコンペが開催され、当クラブから熊木ガバナー、福永地区幹事、そしてお手伝いの方たくさん集まっておられました。当日は天気も良く非常に良い会だったと思います。お手伝いいただいた方、1日本当にありがとうございました。

話は変わりますが、カシアーノ君の学校は2学期制で1週間の秋休みに入っております。今日までは例会等が重なって一緒に行動することができませんでしたが、明日から3日間、奈良・京都・大阪へ男二人旅で行って参ります。

また何度もお話をいただいている会員増強ですが、本日お昼にある方とお会いして12月に入会していただくことになりました。12月に入会式を行うことができ、目標まで後少しというところで引き続き頑張りたいと思います。今日は新会員の勧誘も頭に入れながら楽しく過ごしていただければと思います。会長挨拶は以上です。



幹事報告

幹事 奥墨常治

- 4日(土)の埼京線40周年記念イベントにてピンクリボンの啓発活動、また6日(月)の地区大会記念ゴルフコンペにご協力いただいた皆様ありがとうございました。
- 今年度RLI研修参加者募集
過去参加された方で3回出席されていない方も参加できますのでよろしくお願ひいたします。
- 地区よりお知らせ
 - 社会奉仕委員会主催・サイバーセキュリティセミナー
日時：10月21日(火)19:00～
会場：浦和コミュニティセンター
 - 会員増強維持部門・職業奉仕委員会主催セミナー
日時：11月1日(土)
会場：ベルヴィ武蔵野
講演：「今こそ仕事の話しよう」
メーキャップアーティスト・イガリシノブ様



行事

◆ 10月の誕生日祝い



◆ ご挨拶 2025-26 年度青少年交換留学生 カシアーノさん
お小遣いありがとうございます。

今週ホストファザーと旅行にいきます。奈良・京都・大阪に行きます。今から楽しみです。ホストマザーは本当に優しい人です。

以上です。いつもありがとうございます。



◆ 乾杯挨拶 第2770地区ガバナー 熊木雄太郎様

皆様改めましてこんばんは。今日は大宮南RCへ、昨日はさいたま樺RCへ訪問し、今日で38クラブの公式訪問が終わりまして、残り28クラブになりました。今日はワイン例会ということで非常に楽しみに参りました。戸田RCの会員増強・ますますの発展と、私事で申し訳ありませんが公式訪問がしっかり終わることを祈念しまして乾杯といたします。乾杯！！



乾杯

卓話

JSA 認定ソムリエ
(元 Sabatini di Firenze Tokyo 支配人・ソムリエ)
中村直哉様



本日はこのような機会をいただきまして誠にありがとうございます。

ソムリエと言っても私のようにフランス料理やイタリア料理であったり、妻の場合は中華料理やタイ料理と様々なジャンルのソムリエがいます。私はイタリア料理のソムリエを20年くらいさせていただいております。今回はイタリアンレストランと、一番得意な分野のお店を選んでいただきました。

眼の前にたくさんのグラスが並んでいると思いますが、前菜・パスタ・ピッツア・デザートとそちらに合わせたワインを4種類ご用意させていただきます。

した。最初にスパークリングワインと白ワインをご用意させていただいております。

日本には季節がありますので季節に合わせて食材も変わるため、それに合わせたワインを選ぶようにしております。今日はイタリア料理ですので、スパークリングワインはやはりイタリアワインをご用意いたしました。

使用するブドウの種類は黒ブドウと白ブドウがあり、通常スパークリングワインは白ブドウを使うことが多いですが、こちらは珍しいというか、今回はほぼ100%黒ブドウを使った、ちょっとジューシーな果実感のあるイタリア産のスパークリングワインをご用意しております。ただ、今年のスパークリングワインと白ワインの特徴として、色が出ません。全てではありませんが、非常に色が薄いのです。原因として考えられるのは遅霜が影響しているのではないかとデータが出ております。ですので今回のスパークリングワインに関しては透明に近い色調になっていますが、果実味はしっかりあります。

続いてご用意する予定の白ワインですが、昔イタリア料理店に行くとき魚の形のボトルの白ワインを見かけられたと思います。それは中央イタリアの品種でさっぱりとしたフルーティーな感じのワインでした。今回は同じものでもしっかりとしたタイプのものをご用意しております。お食事に合わせてお飲みいただければと思います。

赤ワインは後程またご案内しますが、こちらはゲーム形式でご案内できればと思いますので、後程改めてご案内させていただきます。

それでは皆様ごゆっくりお楽しみください。

