

参加者募集中!

& SAKE

二十歳からの日本酒セミナー

日本酒1年生集まれ!



これからの日本を担う
大学生のみなさんに
日本酒の正しい知識と、
その魅力に触れていただくため、
「二十歳からの日本酒セミナー」を
開催いたします!

日本酒造組合中央会主催特別セミナー

参加料
無料

第1弾
11/15
(土)
14:00~15:40(予定)

日本酒セミナー基礎編
(定員20名)

日本酒超初心者の方にもおすすめ!
製造方法やラベルの読み方をはじめ、
日本酒の味わい方としてきき酒の仕方、
用語などをやさしくお伝えします。

第2弾
11/22
(土)
14:00~16:00(予定)

日本酒セミナー応用編
(定員20名)

就職を控えたみなさんにぴったりの、社会で
役立つ日本酒のマナーをはじめ、その歴史・
文化・伝統など日本の國酒としての日本酒を
より深く知っていただける内容となっています。

【会場】 日本酒造組合中央会 (東京都港区西新橋1-1-21 日本酒造会館)

【参加資格】 大学・短期大学に2014年11月現在在籍中の学生(満20歳以上)

※2人1組でお申し込みください

※セミナー開催時間は変更になる場合がございます。

お申し込み方法は裏面をご覧ください!

二十歳からの日本酒セミナー 参加者募集中

参加料
無料

第1弾 日本酒セミナー 〈基礎編〉

定員 20名

11月15日〈土〉
14:00~15:40(予定)

▶ 日本酒の製造方法について

日本酒はきわめて高度な技術・複雑な仕組みによって造られます。その製造方法や基礎知識をしっかりと学びましょう。

▶ 日本酒のラベルの読み方

日本酒には様々な種類や用語があります。日本酒の好みも人それぞれです。日本酒のラベルに書かれている内容を理解すれば、自分の好みの日本酒に出会えます。

▶ きき酒体験

日本酒は味や香りを楽しむものです。当日は複数の日本酒を準備し、セミナー参加の皆さまにきき酒を体験していただきます。皆さまの五感で日本酒の味わいを確かめてみてください。



講師 | 農学博士
須藤茂俊

第2弾 日本酒セミナー 〈応用編〉

定員 20名

11月22日〈土〉
14:00~16:00(予定)

第1部

▶ 社会で役立つ日本酒マナー

就職や国際交流に生きる日本酒学を学んで頂きます。世界に誇る日本酒のマナーを身につけて社会で役立てましょう。



講師 | 食文化研究者
手島麻記子

第2部

▶ 日本酒と料理のマリアージュ

日本酒はその種類に応じて様々な食事とマッチングします。このセミナーでは日本酒と料理の相性や、料理に役立つ日本酒の知恵をご紹介します。



講師 | 公認スポーツ栄養士
こばたてるみ

第3部

▶ 國酒としての日本酒の歴史

日本酒は日本の「國酒」です。日本酒の背景にある歴史、伝統、文化、地域とのつながりを学ぶことで日本人である誇りを感じてください。



講師 | 農学博士
堀江修二

※セミナー開催時間と講師は変更になる場合がございます。

会場

日本酒造組合中央会
(東京都港区西新橋1-1-21 日本酒造会館)

交通

- ・東京メトロ銀座線「虎ノ門駅」9番出口 徒歩5分
- ・東京メトロ千代田線「霞ヶ関駅」C3出口 徒歩5分
- ・都営三田線「内幸町駅」A4出口 徒歩5分



お申し込み方法〈事前申し込み制〉

お申し込みは日本酒造組合中央会
ホームページよりお申し込みください

<http://www.japansake.or.jp>
【10月30日〈木〉公開予定】

【日時】第1弾:11月15日〈土〉
14:00~15:40(予定)

第2弾:11月22日〈土〉
14:00~16:00(予定)

【定員】各日先着10組20名
※定員になり次第、締め切らせていただきます。

【参加資格】大学・短期大学に2014年11月現在
在籍中の学生(満20歳以上)
※2人1組でお申し込みください

※セミナー開催時間に変更になる場合がございます。

日本酒造組合中央会

〒105-0003 東京都港区西新橋1-1-21 日本酒造会館 7階
TEL 03-3501-0101
<http://www.japansake.or.jp>

日本酒造組合中央会
JAPAN SAKE AND SHOCHU MAKERS ASSOCIATION