

季節をめぐる、日本酒講座

～ちょっとわかるともっと深く味わえる～楽しむための日本酒指南

講座内容

世界のお酒の中で、日本酒ほど季節を感じることができるお酒は他にありません。「季節を巡る日本酒講座」は、日本酒の基本的な知識を学びながら、季節ごとに楽しめるお酒の解説と、実際にきき酒して、香りや味わいを楽しむ体験をしていただきます。また、時間の許す限り日本酒にまつわる歴史や文化や、酒蔵のバックグラウンドストーリーなどもお伝えしていきますので、日本酒の香味だけでなく、造り手の想いや文化もあわせて味わっていただけるひと時になると思います。初心者にもわかりやすい言葉で丁寧に解説していきます。この講座で学ぶことで、日本酒への新たな興味が芽生えることでしょう。

期 間	5月11日、7月13日	受講料	5,000円(教材費1,100円込み)
曜 日	土曜日	定 員	40名
時 間	15:00～17:00	会 場	横浜・関内キャンパス
回 数	全2回	持ち物	筆記具とお水(500ml)をお持ちください。
教 材	教材費1,100円(受講料に含まれます)		
備 考	季節ごとの日本酒を知り、きき酒体験もする講座です。		

講座スケジュール

回数	日 程	内 容
1	5月11日(土)	吟醸酒を楽しむ 春から初夏にかけて人気のあるスパークリング日本酒や吟醸酒を楽しんでみましょう。吟醸酒は普通のお酒とどう違うのか、最近見かけるスパークリングの日本酒はどのように造られているのか? 知れば知るほど深みにはまる日本酒ワールドによろこ。
2	7月13日(土)	夏酒の飲み方指南 夏にはあまり日本酒を選ばないでしょうか? 今回は夏にこそ飲んでおきたい日本酒や、夏ならではの飲み方などをご指南いたします。また、日本酒や酒粕に含まれる栄養素にどんなものがあるか、ひもといていきましょう。

講師紹介



高橋 雫 (たかはし みずき)

きき酒マイスター

2012年より日本酒講座アシスタントを経て、カルチャーセンターでの日本酒講師及び、落語や音楽会とのコラボイベントに参加、日本酒サロンを毎月開催する。日本醸造協会きき酒マイスター取得、酒類総合研究所官能評価セミナー修了及び全試験合格、日本ソムリエ協会SAKE DIPLOMA 取得、ワインエキスパート及びソムリエ取得、ワイン検定認定講師ブロンズ及びシルバークラス講師。SAKE検定講師。