

講座番号

ライフスタイル

014

季節をめぐる、日本酒講座 (VI)

～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られ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、実際に毎回5種類のきき酒を行い、香りや味わいを楽しむ体験をしていただきます。日本酒初心者の方も、ある程度詳しい方でも楽しく学んでいただけるよう、テーマを設けながら2回の講座を行っていきます。

| | | | |
|-----|---|-----|-------------------|
| 期 間 | 6月13日、7月18日 | 受講料 | 5,000円 |
| 曜 日 | 土曜日 | 定 員 | 40名 ※最少催行人数15名 |
| 時 間 | 14:00～16:00 | 会 場 | 関内アカデミック・リサーチセンター |
| 回 数 | 全2回 | 持ち物 | 筆記具と飲み水をお持ちください。 |
| 備 考 | <ul style="list-style-type: none"> ●この講座は6月5日(金)までに中止の連絡がなければ開催となります。 ●日本酒の試飲を行いますのでお車・自転車での越しはご遠慮ください。 | | |

講座スケジュール

| 回数 | 日 程 | 内 容 |
|----|----------|--|
| 1 | 6月13日(土) | 酒母とは？ お酒の造りを丁寧に解説します。特に酒母（生酏、山麩、即醸）など色々な酒母の試飲を行い、深く理解していきましょう。 |
| 2 | 7月18日(土) | 特定名称酒とは？ 特定名称酒について、普通酒との違いについて、時代と法律の変遷による日本酒の進化について学んでいきましょう。 |

講師紹介



高橋 雫 (たかはし みずき)

公財) 日本醸造協会認定 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、SAKE検定講師