

016

酒蔵訪問（「相模灘」醸造元、久保田酒造）

相模原で地酒を醸す、久保田酒造にて酒造りを学びます

講座内容

創業弘化元年(1844年) 相模原で地酒“相模灘”を醸す久保田酒造さんを訪ねます。酒蔵で実際に行われている作業や造りで大切なことを学び、日本酒造りの神髄に迫ります。

期 間	10月25日	受講料	3,000円
曜 日	土曜日	定 員	28名 ※最少催行人数 15名
時 間	13:30~16:30	会 場	久保田酒造株式会社 JR橋本駅改札口前集合
回 数	1回	持ち物	特になし
備 考	●この講座は10月17日(金)までに中止の連絡が無ければ開催となります。 ●当日は13:30までにJR橋本駅改札口前(※時間厳守)に集合してください。		

講座スケジュール

回数	日 程	内 容
1	10月25日(土)	酒蔵訪問（「相模灘」醸造元、久保田酒造） 13:30JR 橋本駅改札口前に集合 相模原で地酒を醸す、久保田酒造にて酒造りを学びます。 ●スケジュール 〈集合時間と場所〉 13:30 (※時間厳守) JR 橋本駅改札口前 集合 〈交通手段〉 バスまたはタクシー ※代金は各自払いをお願いします。 [バスご利用の場合] 神奈川中央交通バス 橋 07 系統 (片道 430 円) 【行き】「鳥居原ふれあいの館」行き 「橋本駅北口」13:55 発 「無料庵」にて下車 酒蔵着 14:30 頃 [1 班] 14:40 ~ 蔵見学 ⇒ 試飲 [2 班] 14:40 ~ 試飲 ⇒ 蔵見学 酒蔵見学と直売所でのショッピングを終了後 16:20 頃、酒蔵にて解散 【帰りのバスのご案内】 橋 03 橋本駅北口行バス 無料庵バス停 16:42 発 橋 07 橋本駅北口行バス 無料庵バス停 16:57 発 (小倉橋経由) (バス乗車時間は 25-30 分ほど。またバス停「無料庵」と久保田酒蔵は 200m ほどの距離です) ●受講者へのお願い ・蔵見学当日は納豆を食べるのをお控えください。 ・蔵の中は足場のよくない箇所がありますので、歩きやすい服装・靴でお越しください。 ・直売所は現金のみのお支払いとなります ・蔵内の写真撮影は可能ですが、動画撮影はお控えください。

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、SAKE検定講師