

旅に役立つ教養セミナー 第8弾 日本の宝 日本酒セミナー 全4回

『SAKEと日本の食文化』

東京オリンピックを目前に、日本への注目はヒートアップしております。有名観光地のみならず、日本の文化、歴史、伝統芸能、食文化など、世界中の人々の興味は尽きません！今回は、私たちの日本が誇る国酒「日本酒」をテーマに新たな講座を開催します。ご協力いただくのは、ワインソムリエ他各種資格対策に取り組む「レコール・デュ・ヴァン」さん。長年の経験と実績から、当社用に、資格対策ではなく、「日本酒を知りたい一般のお客様向け」に講座を作っていただきました。日本各地で作られる日本の宝・日本酒。日本人でありながら、知らなかったこともたくさん発見できるはず！

【講座の目的】

- 日本酒をもっと知る、美味しくいただく
 - どこにどんな日本酒があるか知って、旅に彩りを添える
 - 酒蔵見学をさらに楽しむための予備知識を得る
 - 外国人に日本酒や焼酎の特徴を説明できるようになる
 - 日本酒とワインの類似点、違いなど比較に役立たせる
 - 地方創生の一部として役立たせる
- 「日本酒をもっと知って、各地で楽しみたい！」という皆さま、ぜひご参加ください！！



	開催日時	テーマ / 内容
第1回	7月21日(日) 13:30~15:30	日本酒と焼酎の基本・日本酒の原料 <ul style="list-style-type: none"> ・なぜ酒ができるのか？ 発酵の基本 ・日本酒の定義と概略 ・醸造酒と蒸留酒の違い、焼酎の定義と概略 ・日本酒の原料、水と米の基本 ・飯米とは？ 酒米とは？ 米の品種 【テイスティング】日本酒・焼酎
第2回	8月4日(日) 13:30~15:30	日本酒のつくり方と麴 <ul style="list-style-type: none"> ・日本酒造りのアウトラインを知る ・日本酒のカナメ「麴」、役割と製法 ・酵母菌の種類と特徴 ・純米とアルコール添加について ・火入れ酒とは？ 生酒とは？ ・特別な日本酒 【テイスティング】日本酒
第3回	8月25日(日) 13:30~15:30	日本酒の分類、表示、歴史、産地 <ul style="list-style-type: none"> ・日本酒の歴史 ・特定名称酒とは？ 日本酒の表示の基本 ・村米制度 ・杜氏とは？ ・主要産地を知る 【テイスティング】日本酒
第4回	9月15日(日) 13:30~15:30	もうひとつの国酒、焼酎を知る・料理との相性 <ul style="list-style-type: none"> ・焼酎の歴史、造り方、表示 ・飲む温度、酒器、保存 ・日本酒と焼酎のおいしい飲み方 ・日本酒と料理の相性 【テイスティング】日本酒・焼酎

◎ 場所： Wine STORY (メトロ六本木駅より徒歩1分)

◎ 講師： FBO認定 日本酒唎酒師 他 瀬川 あずさ



食プロガーネットワーク「株式会社 食レコ」代表取締役

GINZA SIX 主幹講師などワインスクールにて主幹講師を担当する一方で、ウェブサイトを中心とした複数メディアにて、飲食店やライフスタイルに纏わる情報を発信。執筆の傍らワインイベントを主催するなど、「食」を通じた豊かな生活を提案するために活動中。

【保有資格】

日本ソムリエ協会認定 ワインエキスパート
 FBO認定 日本酒唎酒師 / ジャパン・サケ・アソシエーション認定 SAKE EXPERT
 JFAAC認定 フードアナリスト

◎ 参加対象： 20歳以上

◎ 参加費用： 各回 お一人様 5,000円 (日本酒/焼酎試飲代・消費税込み)

特別割引1 お友達割引 2名様同時お申込みの場合 10,000円 → 9,500円！

特別割引2 すべてご参加の方 20,000円 → 19,000円！

※事前予約・お振込み必要 お友達割引とぜんぶ割引の併用はできません

◎ キャンセル規定：お申込み～4日前なし、3日前～当日100%

◎ 最少催行人数：各回とも7名様 (最大16名様まで)

◎ お申込・お問合せ： 株式会社アイ・ティ・エス (i Travel Square)

website: <https://i-travel-square.tokyo/seminar/sake/>

email: info@i-travel-square.tokyo tel: 03-6706-4700