

日本の宝 Online 日本酒セミナー 全3回

『SAKEと日本の食文化』人気の日本酒セミナー、ついにオンライン登場！

世界から注目される日本：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！。今回も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。当社用に「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

【オンライン講座の特徴】

- セミナー構成：講義(60分)+旅行紹介(15分)+質疑応答(15分)
- 手頃な料金：テイस्टینگがないので、リーズナブルな料金で講義をご提供！
- 全国から参加可能：座学では東京周辺のお客様のみ対象でしたが、オンラインなので日本全国、世界中からエントリー可能！
- 旅行先の酒蔵紹介：酒蔵ツアー訪問先の酒蔵さんから、お酒や地域の魅力をご紹介！
- 見逃し配信(2日間)：ライブで参加できなかった方、復習したい方のために、2日間だけ講義録画をYouTubeにて限定配信！(Gmailアドレス保有者のみ)
- 酒蔵ツアー割引：セミナーご参加者で酒蔵ツアーにお申込みの方には、酒蔵ツアーの代金から1000円割引をいたします！

「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	6月21日(日) 14:00~15:30	講義：日本酒と焼酎の基本・日本酒の原料(60分) <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 酒蔵ツアーご紹介(15分) 【第一弾：仙台・会津 酒蔵&建築めぐりの旅 2020年7月18~19日】 <ul style="list-style-type: none"> ・トーク ノ蔵(宮城県大崎市) 質疑応答(15分)
第2回	7月5日(日) 14:00~15:30	講義：日本酒のつくり方と麴(60分) <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 酒蔵ツアーご紹介(15分) 【第一弾：仙台・会津 酒蔵&建築めぐりの旅 2020年7月18~19日】 <ul style="list-style-type: none"> ・トーク 榮川酒造(福島県磐梯町) 質疑応答(15分)
第3回	7月12日(日) 14:00~15:30	講義：日本酒の分類、表示、歴史、産地(60分) <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 ・杜氏とは？ ・主要産地を知る 酒蔵ツアーご紹介(15分) 【第二弾：奥能登 酒蔵&ワイナリー グルメと観光満喫の旅 2021年2月11~13日】 <ul style="list-style-type: none"> ・トーク 松波酒造(石川県能登町松波) 酒粕アレンジあれこれ 質疑応答(15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

◎ 参加費用： 各回 お一人様 2,000円 (消費税込み)

特別割引 全3回すべて同時お申込みの場合 6,000円 → 5,500円！

◎ お申込み・お支払い：当社ホームページから、クレジットカード決済のみ

◎ キャンセル規定：お申込み~4日前 5%(カード決済手数料)、3日前~当日100%

◎ 最少催行人数：各回とも 20名様 (最大98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/online>

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

