

日本の宝 Online 日本酒・日本ワインセミナー 全4回

『SAKEと日本の食文化』人気の日本酒セミナー、ご好評にこたえオンライン第二弾登場!

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、ワインソムリエ各種資格対策に取り組む「レコール・デュ・ヴァン」さん。日本酒に加え、いま注目の日本ワインについて「一般のお客様向け」に特別企画の講座を作成いただきました。日本各地で作られる日本の宝、日本酒・日本ワインの新鮮な知識、新しい味わいを沢山発見できる内容です。2021年2月開催の第二弾酒蔵ツアーの事前学習にもなりますよ。

【講座の目的】

- 日本酒・日本ワインの理解を深め、より楽しむ機会とする
- 自分好みの日本酒・ワインを語れるようになる
- 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・ワイナリー見学をさらに楽しむための予備知識を得る
- 日本酒・日本ワインのマリアージュの楽しみ方のヒントを得る
- 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：テイスティングがないので、リーズナブルな料金
- 全国から参加可能
- 旅行先の酒蔵紹介：酒蔵ツアー訪問先のお酒や地域の魅力をご紹介します
- 見逃し配信(2日間)
- 酒蔵ツアー割引：ツアーの代金から2500円割引



「日本酒と日本ワインをもっと知って、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	10月31日(土) 14:00~15:30 初回のみ土曜日開催!	<p>講義：日本酒のラベルから読み取れること(60分)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本酒造りのアウトライン ・日本酒の原料、代表的な「水」について ・日本酒の原料、代表的な「米」種類・産地 ・日本の誇り、日本酒のカナメ「麴」と「酵母」 ・今夜試したいペアリング:「この銘柄におすすめはこれ!」: 松波酒造 <p>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】 ・トーク 松波酒造(石川県能登町松波)</p> <p>質疑応答(15分)</p>
第2回	11月15日(日) 14:00~15:30	<p>講義：自分好みの日本酒と出会う(60分)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・蔵元見学・試飲・購入のポイント ・自分好みのお酒を選ぶコツ: 日本酒のお店(酒屋・呑み屋)で ・日本酒の味わいを変える要因 異なる温度で同じ銘柄・同じ温度で異なる銘柄 ・自分のお気に入りの日本酒を表現する言葉: 口当たり、色、匂い、味わい。 ・今夜試したいペアリング:「この銘柄におすすめはこれ!」: 日吉酒造店 <p>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】 ・トーク 日吉酒造店(石川県輪島市)</p> <p>質疑応答(15分)</p>
第3回	11月29日(日) 14:00~15:30	<p>講義：ワインの基本・ワインのラベルを読み解く(75分)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ワインの味わいを決めるもの・ワインの種類・ぶどうの品種 ・代表的な産地とその特徴 ・ワインと日本酒の比較: 違いを理解する ・同じ食材をワイン・日本酒で味わうと?: <p>質疑応答(15分)</p>
第4回	12月13日(日) 14:00~15:30	<p>講義：日本のワイン 過去・現在・未来(60分)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本のワインの歴史 ・国産ワインと日本ワイン ・日本の地勢とワイン造りの相性 ・ワインの種類・ぶどうの品種 ・注目の国内ワイナリー ・今夜試したいペアリング:「この銘柄におすすめはこれ!」: 能登ワイン <p>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】 ・トーク 能登ワイン(石川県穴水町)</p> <p>質疑応答(15分)</p>

◎ 講師： FBO認定 日本酒唎酒師 他 瀬川 あずさ

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
 日本ソムリエ協会認定 SAKE DIPLOMA / 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 等



- ◎ 参加費用： 各回 お一人様 **2,500円** (消費税込み)
特別割引 全4回すべて同時お申込みの場合 10,000円→ 9,000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