

日本酒講座・中級

もっと食卓に日本酒を！

毎回4種類以上の日本酒と相性の良いおつまみを味わいながら、テーマ別に詳しく掘り下げていく講座です。おつまみは和・洋・中にとらわれず、できるだけ自宅で再現できるような様々なジャンルをご用意。どんな味わいで、一番おいしく飲むためにはどうすれば良いか？日本酒の個性を知って、お好みの相性を追及していきましょう！

2016年4月期 カリキュラム

- 4月 テイスティングの手法・日本酒4タイプ別マッチング
- 5月 酒米別マッチング・酒造好適米の飲み比べ①
- 6月 季節を感じる・夏酒について
- 7月 ラベル表示を読み解く・特定名称別飲み比べ
- 8月 飲用温度別マッチング・燗酒を楽しむ①
- 9月 ブラインドテイスティング・味わい予想

■日時：第2木曜・第3火曜 19:00～20:30

■受講料：1回払：5,000円 / 6回分一括払：27,000円（1回あたり4,500円）



講師 井上 操 Inoue Misao

SSI 認定 利き酒師、酒匠

JSA 認定 ワインエキスパート

飲むこと、食べることをこよなく愛する酒婦。

日本酒、ワイン、焼酎を嗜み、どんな組み合わせにしたら食事がよりおいしくなるのかを日々研究中。おいしいお酒があると聞けばどこにでも飛んで行くフットワークの軽さも人並み以上。

お問い合わせは

Sake's Kitchen まで

<http://sakeskitchen.com>

【持ち物】筆記用具

【注意事項】

試飲があるため、講座後に車を運転される方、妊娠されている方はご受講いただけません。

食材仕入の関係上、ご欠席の場合はなるべく事前にご連絡をお願いします。

※カリキュラムは予告なく変更する場合があります。

