



『日本酒ペアリングレッスン』



Sai-Shoku-Ken-Bi

カリキュラムの内容



◆ 入門クラス 5単位 日本語によるレッスン ◆

- Vol.1 日本酒とチーズ（日本酒の味わいについて）
- Vol.2 日本酒とかまぼこ（日本酒ラベルの読み解き方）
- Vol.3 日本酒とスイーツ（酒器の形の違いによる味わいの変化）
- Vol.4 季節の日本酒（日本酒のつくりについて）
- Vol.5 燗酒の美味しいつけ方（湯煎燗と蒸し燗について）



◆ 基礎クラス 4単位 日本語によるレッスン ◆

- Vol.1 日本酒のつくりについて「杜氏から聞く、日本酒造りの極意とは？」～蔵元見学～
- Vol.2 日本酒のつくりと味わいの関係「和食以外にも合う日本酒とは？」～レストラン実習～
- Vol.3 ワイングラスで飲むと美味しい日本酒とは？
- Vol.4 日本酒のつくりと味わいについて まとめ「基礎知識の確認とペアリング基礎の確認」



◆ 中級クラス 3単位 日本語と英語によるレッスン ◆

- Vol.1 日本酒全般について、外国人からの質問が多い内容について
- Vol.2 日本酒の味わいについて、外国人からの質問が多い内容について
- Vol.3 日本酒ペアリングについて、外国人からの質問が多い内容について



◆ 上級クラス 5単位 日本語と英語によるレッスン ◆

- Vol. 1 外国人に伝えたい、日本酒の歴史について
- Vol. 2 外国人に伝えたい、日本酒の酒器について
- Vol. 3 外国人に伝えたい、日本酒が楽しめる店について
- Vol. 4 外国人に伝えたい、酒蔵ツーリズムについて
- Vol. 5 外国人に伝えたい、日本酒のマナーとテーブルコーディネート

*** 毎回、数種類の日本酒と食材のペアリング実習を行います。**

*** どのクラスも、カリキュラムはどの順番からでも受講できます。**

*** 中級クラス、上級クラスのみを受講され、認定試験の受験を希望される方は、別途補修授業（3単位・有料）の受講が必要となります。**