

英語で日本酒を学んでみませんか？

Sai-Shoku-Ken-Bi

今、世界で注目されている日本酒について、外国人たちは、どんなことに関心を持っているのでしょうか。

長年、海外での日本酒普及活動に携わっている講師の手島が、実際に外国人から聞かれることの多い質問事項はじめ、こんな単語を知っていたら、より日本酒文化をわかりやすく伝えられる、というエッセンスをお伝えします。さらに、毎回、日本酒の試飲と食材をペアリングさせながら、あわせる食材によって変化する日本酒の味わいについて、学んでいきます。（講義1.5時間、試飲・ペアリング約30分）

千駄ヶ谷にて
開講中



『Experience Sake school』 監修/主任講師
(株)彩食絢美代表/日本酒スタイリスト/名誉利酒師酒匠
手島 麻記子
URL:<http://www.saishokukenbi.com/>



講義内容

1月22日(火) 19:00~21:00

日本酒とリエットのペアリング

参加費:6,000円 (試飲・食材とのペアリング付き)

日本語と英語によるレッスン

外国人からの質問が多い、日本酒全般にわたる内容をQ&A形式にまとめたテキストを使いながら、授業を進めます。

2月26日(火) 19:00~21:00

日本酒とチーズのペアリング

参加費:6,000円 (試飲・食材とのペアリング付き)

日本語と英語によるレッスン

日本酒の香りと味わい表現について、シンプルな単語で、お酒の特徴を伝えられるよう、基礎フレーズをベースに、英語の語彙を増やしていきます。

3月26日(火) 19:00~21:00

日本酒と焼き鳥のペアリング

参加費:6,000円 (試飲・食材とのペアリング付き)

日本語と英語によるレッスン

外国人にとって、もっとも関心の高い料理との相性について、おすすめの日本酒とどんな料理があうかを伝えるための表現を学びます。

【定員】 7名 (お申し込み順にて受け付けます。また、開催4日前にお申し込み人数が4名に達しなかった場合は、開催を見送らせて頂きます。) *どの順番からでも、一回ごとの受講が可能です。

【場所】 (株)彩食絢美 千駄ヶ谷オフィス (鳩森八幡神社から徒歩3分) 渋谷区千駄ヶ谷4-11-9-605

【申し込み】 お電話、FAX、メール、いずれかの方法で、参加希望日時、お名前、参加人数、連絡先を明記の上、お申し込みください。 TEL : 03-3404-1707 / FAX : 03-3404-6933 / E-mail:info@saishokukenbi.com

『Experience Sake School』とは

弊社(株)彩食絢美は、地元千駄ヶ谷にて、2020年東京オリンピック開催へ向けて、地域商店街と連携し、ホストシティのおもてなしのひとつとして、訪日外国人に日本酒文化をはじめとする日本の食文化を発信するネットワーク、

＜千駄ヶ谷 日本酒応援団＞を発足(2014年4月)し、2017年10月、

＜千駄ヶ谷 Nippon食祭市サポーターズ＞へ名称変更し、現在に至ります。

その人材育成のために、『日本酒ペアリングレッスン』を開講しております。

日本酒の基礎知識だけでなく、酒器やペアリング（食べ合せ）による味わいの変化を身につけながら、「純米酒に合う料理は?」「焼き鳥に合う日本酒は?」など、外国人から質問の多い内容について、わかりやすく、楽しく説明ができる力を

つけることを、目指しています。

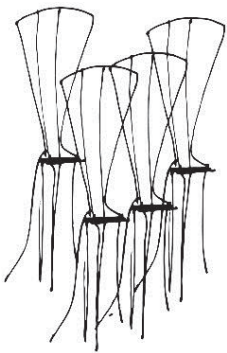
オリンピックに向けて、実践的な日本酒力を身につけませんか?



『Experience Sake School』 監修/主任講師

(株)彩食絢美代表/日本酒スタイリスト 手島 麻記子

URL:<http://www.saishokukenbi.com/>



Sai-Shoku-Ken-Bi

『日本酒ペアリング レッスン』の概要

◆講座の目的

「暮らしを豊かにする日本酒」の味わい方を、様々なジャンルの料理とのペアリングや、日本酒のタイプに合わせた酒器などと共に、提案・発信できる人材育成を目指しています。

◆講座内容

日本酒の基礎知識に加え、毎回のレッスンで行う、日本酒と食材とのペアリング（食べ合わせ）を通じ、食中酒としての日本酒の魅力を提案ならびに発信できるようになるための実践レッスンを行います。

入門・基礎 1単位 2時間 : 講義と実践（利き酒+食材とのペアリング）を各1時間

中級・上級 1単位 2時間 : 講義1.5時間、実践（利き酒+食材とのペアリング）を30分

◆カリキュラム

○ 入門クラス 3単位 日本語によるレッスン

Vol.1 日本酒の味わいについて

Vol.2 日本酒ラベルの読み解き方

Vol.3 日本酒をさらに美味しくする酒器

○ 基礎クラス 6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①「一麴、二酒母、三造りとは?」

Vol.2 日本酒のつくりについて②「杜氏から聞く、日本酒造りの極意とは?」 ~蔵元見学~

Vol.3 日本酒のつくりと味わいの関係①「和食以外にも合う日本酒とは?」 ~レストラン実習~

Vol.4 日本酒のつくりと味わいの関係② 「燗酒マジックとは?」 ~燗酒の美味しいつけ方

Vol.5 日本酒のつくりと味わいの関係③ 「ワイングラスで飲むと美味しい日本酒とは?」

Vol.6 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」

