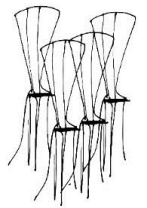


彩食絢美 主催 『日本酒ペアリングレッスン』

講師:手島 麻記子(日本酒造組合中央会認証 日本酒スタイリスト/
酒造之太祖久斯之神(出雲佐香神社)任命 / 名誉唎酒師酒匠)



Sai-Shoku-Ken-Bi

講座について

現在、世界各国で日本酒が注目されていますが、その理由のひとつに、様々な料理を引き立てる、類まれなアルコール飲料、と星付きレストランのシェフたちからの評価は、高まるばかりです。また、日本にやってくる訪日観光客が体験したいコンテンツのなかで、酒蔵めぐりなど、酒の歴史や文化について知りたい、と感じている外国人たちが急増しています。そんな日本酒の魅力を、凝縮して学ぶのが、この「日本酒ペアリングレッスン」です。

カリキュラムについて

◆ 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「杜氏や当主から聞く、日本酒造りについて」 ~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 日本酒の味わいの表現について
- Vol.5 日本酒の歴史について

◆ 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・上級クラスは、手島の他に、バイリンガルの講師が1名、計2名で実施します。**

*** 参加費：入門クラス 各回3,500円/ 基礎クラス 各回4,500円 (Vol.1と2は実費)/**

中級クラス 各回 6,000円/上級クラス 各回7,500円/

*** 定員：7名**