



2018. 1. 21 (日) スタート

# 日本酒まるかじり教室

## ～「きき酒 & おつまみ」～



日本酒の造り、成分やラベルの見方、おいしい飲み方など、試飲しながら学びます。

毎回 4 ～ 5 種類の日本酒とおつまみを用意し呑み比べてから、料理との相性、日本酒にまつわる色々な話題まで、幅広く楽しめるカリキュラムです。

- 講師 / 呑美喰学遊館 店主 鈴木詔雄 (FBO認定：日本酒学講師)
- 受講日 / 第3日曜日 15:00～16:30
- 受講料 / 教材費：期間3ヶ月 (全3回分) 12,960円 (税込)  
1 DAY 4,320円 (税込)

※車でのお越しはご遠慮ください。

お問い合わせ・お申込は

**呑美喰学遊館 鈴の木** (すずき酒店 2F)

静岡市清水区西久保522

電話 090-4081-7588

メール saka@ft.dws.ne.jp <http://sake054.com/>

### ～カリキュラム～

	日程	内容
1	1/21 (日)	日本酒ができるまで ※きき酒日本酒、4～5種類
2	2/18 (日)	ラベルからわかること ※きき酒日本酒、4～5種類
3	3/18 (日)	日本酒とおつまみの相性について ※きき酒日本酒、4～5種類

- ・ 締切日 2018/01/14 (日)  
※締切前でも、定員に達すれば締切になります。
- ・ 途中受講できます。お気軽にお問い合わせ下さい。
- ・ お支払い方法  
1回目 (1/21) に、3回分 (¥4,320×3回=合計 ¥12,960) を  
お願いします。
- ・ 途中で参加出来なくなった場合  
2～3回は開催日3日前 (木曜日) までにキャンセル  
のご連絡を頂ければ、お金は返金します。  
※3日を切りますと準備の関係で返金は  
難しくなります。

