



2018. 10. 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／ 呑美食学遊館 館長 鈴木詔雄 (FBO認定：日本酒学講師)
 ■受講日／ 毎月 第3 日曜日 16:00～17:30

■受講料／教材費：期間3ヶ月 (全3回分) 12,000円 (税込)
 1DAY 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

呑美食学遊館 **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	10/21(日) 16:00 ～17:30	日本酒ができるまで ※ 秋のお酒を中心に、4～5種類&おつまみ
2	11/18(日) 16:00 ～17:30	いろいろな大吟醸について ※ 大吟醸を中心に、4～5種類&おつまみ
3	12/16(日) 16:00 ～17:30	日本酒とおつまみの相性について ※ タイプの違う日本酒、4～5種類&おつまみ

- ・締切日 2018/10/14 (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 (1DAY受講)。
- ・お支払い方法
1回目 (10/21) に、3回分 (¥4,320×3回－割引¥960 = ¥12,000) を
お願いします。
- ・途中で参加出来なくなった場合、受講料のご返金
対応できません。
※開催日3日以降は不可。

