

蔵元直伝

福岡SAKEスクール

第5期 受講生募集

福岡の日本酒を
直接蔵元から学べる基礎特別講座です。

三大酒どころと言われた福岡県では、今も60近い酒蔵が
個性溢れる日本酒を造っています。

福岡の酒蔵の歴史、日本酒造りの工程や種類、
楽しい飲み方を学ぶ6回講座を終える頃には
“福酒”が分かるちょっと粋な大人に成長です。

全6回 (19:00~20:30)

5月 22(水) 6月 5(水)・19(水)

7月 3(水)・17(水)・26(金)

※毎回きき酒がありますので運転はできません。

講師陣は
福岡県の
酒蔵元です

毎回 きき酒実践 あり(4種類程度)

卒業証書 発行あり(4限以上出席)

【講座内容(予定)】

- 1限目 日本酒とは 日本酒ができるまで
- 2限目 きき酒・きき酒用語
- 3限目 酒米と水 日本酒の区分
- 4限目 ラベルの読み方 製法・酒質に関する表示
- 5限目 日本酒の楽しみ方 料理との相性
- 6限目 福酒にまつわる ためになる話 まとめ

主催:福岡SAKEスクール実行委員会 後援:福岡県酒造組合

対象

20歳以上の男女

日本酒のこと、福岡の日本酒に興味がある人

会場

アクロス福岡会議室

福岡市中央区天神1丁目1-1

定員

28名 予定



受講料:28,000円(税込)

※1回90分

※単発での受講はできませんのでご了承ください。

★5期生早割特典 28,000円→25,000円

(5月3日(金)までの申込みの方)

申込方法:氏名、住所、連絡先、生年月日、応募理由を
以下のメールへお送りください。

(応募者多数の場合書類選考となります)

申込締切:5月14日(火)

申込・問合せ:lsp.lisa.n@gmail.com

fax:092-761-2935

福岡SAKEスクール実行委員会
エルエスピー株式会社内担当:永石りさ

