

蔵元直伝

福岡SAKEスクール

第3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を超える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 (水曜日19:00~20:30)

5月 25日 6月 1・15・22日

7月 6・13日

※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

天神ビル会議室

福岡市中央区天神2丁目12-1 天神ビル11階

定員

限定20名



受講料:27,000円(税込)

※1回90分 4,500円×6回

※単発での受講はできませんのでご了承ください。

★3期生早割特典 27,000円→24,000円

(5月6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20日(金)

コロナ対策等について▶▶



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社内担当:永石りさ