

ライブで楽しむ 日本酒レッスン!

日本酒醸造法は世界に誇る技術です。世界文化遺産「和食」の友日本酒は、今世界に注目されています。美容と健康にも効果的な日本酒を文化として捉え、素材、製造法、酒器の歴史等、その奥深さを学びます。

- ①世界で人気上昇中の日本酒が如何に特殊かを語る。
その国の文化を背負ったアルコール飲料でその国名を冠して呼ばれるのは日本酒だけ、フランス酒・ロシア酒・アメリカ酒など聞いたことがない。
- ②神戸(灘)が日本有数の酒どころであるわけを語る。
※蔵見学の映像を流しながら。
- ③きき酒のテクニックの初歩を紹介
- ④付録で、超簡単な肴レシピをライブで紹介

お申込みQRコード

オンライン講座のお申込みはホームページ、もしくは右のQRコードよりご予約ください※お電話でのお申込みは受け付けておりません



- ◆講師 日本酒指導師範
板倉 白雨
- ◆受講料 2,750円
- ◆日時 10月27日(水) 18:30~20:00

<ご準備していただくもの>

- PCまたはタブレット (Wi-Fi等に接続し、通信環境のよいところからご参加ください)
※なるべく大きな画面で視聴ください
- Zoomのダウンロード (事前)

<注意点>

- 当講座はzoomのミーティング機能を使った講座です。相互のやり取りができるよう、必ずWEBカメラ・マイクが使用できるようご準備ください
- 録音・録画は禁止します