



外国人に「この焼き鳥に合う日本酒は？」と尋ねられたら何と答えますか？

『Experience Sake School』では、日本酒の味わいの表現や、ペアリング(食べ合せ)による味わいの変化を英語で学びながら、日本酒について外国人から質問の多い内容について、わかりやすく、楽しく説明ができる力を身につけることを、目的とした、日本酒スタイリスト/名誉唎酒師酒匠の手島 麻記子が監修する、少人数制(各回定員7名)のスクールです。



担当講師の井上 孟氏は、外国人向け日本酒文化紹介WEBサイト www.experiencesake.com を企画・運営。ポストン仕込みのネイティブ感覚の英会話を、ご指導頂いています。

開催日時

テーマ

内容

8月19日(土) 日本酒全般について、外国人からの質問が多い内容についての表現を学ぶ
10:00-12:00

What is Sake?

講師: 井上 孟 (website www.experiencesake.com 運営)
参加費: 6,000円 (試飲・食材とのペアリング付き)

言葉、声のトーン、ボディランゲージといった英会話のポイントや、キーワードとなる英単語から、「日本酒ってどういうもの?」「日本酒はどうやって造るの?」といった外国人からよくある質問について、どのように答えたらよいのかを学びます。

8月26日(土) 日本酒の味わいについての表現を学ぶ
10:00-12:00

What is the taste of this sake?

講師: 井上 孟 (website www.experiencesake.com 運営)
参加費: 6,000円 (試飲・食材とのペアリング付き)

外国人がまず知りたいのは、日本酒には、どんな味わいのタイプの日本酒があるか、ということです。英語による味わいのキーワードを学んだ後、実際に日本酒をテイastingしながら、その味わいを英語で表現する実践を通じて、楽しく外国人とコミュニケーションができるスキルを身に付けます。

8月26日(土) 日本酒ペアリングの表現についての表現を学ぶ
13:30-15:30

What sake goes well with sushi?

講師: 井上 孟 (website www.experiencesake.com 運営)
参加費: 6,000円 (試飲・食材とのペアリング付き)

日本酒が、どんな料理とあうのか、合わないのか、外国人と一緒に食事をしている場面を想定しながら、その表現方法を身につけます。

実際にペアリングをしながらの英語での実践は、外国人との食事のシーンや、レストランでのサービスに携わっている方にも、多いにご活用頂けます。



会場: (株)彩食絢美オフィス(渋谷区千駄ヶ谷4-11-9-605 <http://www.saishokukenbi.com/map.html>)
アクセス: ◆東京メトロ副都心線 北参道駅 1番出口、2番出口から徒歩3分
◆JR千駄ヶ谷駅から徒歩7分 都営大江戸線 国立競技場駅から徒歩7分

お申込み: お名前、連絡先お電話番号、参加人数をお書きの上、以下のアドレスまでお願いします。

info@saishokukenbi.com