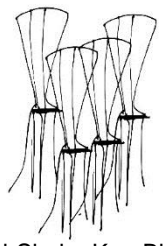




『Experience Sake School』



Sai-Shoku-Ken-Bi

カリキュラムの内容



○ 入門クラス 3単位 日本語によるレッスン

- Vol.1 日本酒の味わいについて
- Vol.2 日本酒ラベルの読み解き方
- Vol.3 日本酒をさらに美味しくする酒器



○ 基礎クラス 6単位 日本語によるレッスン

- Vol.1 日本酒のつくりについて①「一麴、二酒母、三造りとは?」
- Vol.2 日本酒のつくりについて②「杜氏から聞く、日本酒造りの極意とは?」 ~蔵元見学~
- Vol.3 日本酒のつくりと味わいの関係①「和食以外にも合う日本酒とは?」 ~レストラン実習~
- Vol.4 日本酒のつくりと味わいの関係②「燗酒マジックとは?」 ~燗酒の美味しいつけ方
- Vol.5 日本酒のつくりと味わいの関係③「ワイングラスで飲むと美味しい日本酒とは?」
- Vol.6 日本酒のつくりと味わいについて まとめ「基礎知識の確認とペアリング基礎の確認」

○ 中級クラス 3単位 日本語と英語によるレッスン

- Vol.1 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
- Vol.2 日本酒の味わいについて、外国人からの質問が多い内容について
- Vol.3 日本酒ペアリングについて、外国人からの質問が多い内容について



○ 上級クラス 5単位 日本語と英語によるレッスン

- Vol.1 外国人が知りたい、日本酒の歴史について
- Vol.2 外国人が知りたい、日本酒の酒器について
- Vol.3 外国人が知りたい、日本酒が楽しめる店について
- Vol.4 外国人が知りたい、酒蔵ツーリズムについて
- Vol.5 外国人が知りたい、日本酒のマナーとテーブルコーディネート



*** 毎回、数種類の日本酒と食材のペアリング実習を行います。**

*** どのクラスも、カリキュラムはどの順番からでも受講できます。**

*** 中級クラス、上級クラスのみを受講され、認定試験の受験を希望される方は、別途補修授業（3単位・有料）の受講が必要となります。**