



Sai-Shoku-Ken-Bi



◆入門クラス 3単位 日本語によるレッスン

★1day集中レッスン★ 8月9日(水)

Vol.1 日本酒の味わいについて 10時30分～12時30分

Vol.2 日本酒ラベルの読み解き方 13時30分～15時30分

Vol.3 日本酒をさらに美味しくする酒器 15時45分～17時45分

◆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「一麹、二酒母、三造りとは?」 8月2日(水) 19時～21時

※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～適時

※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～
8月26日(土) 18時～20時30分 ポガマリ・クチーナ・マリナーラ(渋谷区千駄ヶ谷)

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
9月4日(月) 19時～21時

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?」
9月6日(水) 19時～21時

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」
9月8日(金) 19時～21時

◆中級クラス 3単位 日本語と英語によるレッスン

★夏の日本酒特別レッスン★

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
8月19日(土) 10時～12時

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
8月26日(土) 10時～12時

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
8月26日(土) 13時30分～15時30分



◆上級クラス 5単位 日本語と英語によるレッスン

Vol.1 外国人に伝えたい、日本酒の歴史について

Vol.2 外国人に伝えたい、日本酒の酒器について

Vol.3 外国人に伝えたい、日本酒が楽しめる店について

Vol.4 外国人に伝えたい、酒蔵ツーリズムについて

Vol.5 外国人に伝えたい、日本酒のマナーとテーブルコーディネート



*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。

【受講料】 各クラス 1カリキュラムにつき

入門 3,500円 基礎 4,500円 中級 6,000円 上級 7,500円(税込・教材費含む)

※基礎クラスVol.2(蔵元見学)とVol.3(レストラン実習)の受講料につきましては、実費となります。

【定員】 7名(お申し込み順にて受け付けます。また、開催4日前にお申し込み人数が4名に達しなかった場合は、開催を見送らせて頂きます。)

【申し込み】 お電話、FAX、メール、いずれかの方法で、参加希望日時、お名前、参加人数、連絡先を明記の上、お申し込みください。 TEL : 03-3404-1707 / FAX : 03-3404-6933 / E-mail: info@saishokukenbi.com