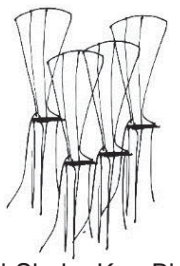


# 『Experience Sake School』



Sai-Shoku-Ken-Bi



弊社(株)彩食絢美は、2020年東京オリンピックへ向けて、訪日外国人に日本酒文化をはじめとする日本の食文化を発信するネットワーク、〈千駄ヶ谷 日本酒応援団〉を発足(2014年4月)し、その人材育成のスクールとして、「はじめての日本酒レッスン」を開講(2014年5月～)して参りました。

入門編の受講生が150人を超えたことを機に、2016年9月より、あらたに『Experience Sake School』へとリニューアル開講いたしました。



『Experience Sake School』 監修/主任講師  
(株)彩食絢美代表/日本酒スタイリスト 手島 麻記子  
URL:<http://www.saishokukenbi.com/>



英語クラス担当：井上 孟

## 『Experience Sake School』の概要

### ◆講座の目的

「暮らしを豊かにする日本酒」の味わい方を、様々なジャンルの料理とのペアリングや、日本酒のタイプに合わせた酒器などと共に、提案・発信できる人材育成を目指しています。

### ◆講座内容

日本酒の基礎知識に加え、毎回のレッスンで行う、日本酒と食材とのペアリング(食べ合わせ)を通じ、食中酒としての日本酒の魅力を提案ならびに発信できるようになるための実践レッスンを行います。

入門・基礎 1単位 2時間 : 講義と実践(利き酒+食材とのペアリング)を各1時間  
中級・上級 1単位 2時間 : 講義1.5時間、実践(利き酒+食材とのペアリング)を30分

### ◆カリキュラム

#### ○ 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。**

### ◆修了証

各クラスのすべてのカリキュラムを修了した時点で発行します。

### ◆認定証

全クラスのカリキュラムを終了後、認定試験（有料）の合格者に対して、

『Experience Sake School』認定「Experience Sake Attendant」（仮称）の認定証を発行します。

### ◆既存の受講カリキュラムの単位取扱いに関して

2014年5月～2016年8月までに「はじめての日本酒レッスン」として受講された単位は、

最終受講日から2年以内に「Experience Sake School」を受講された場合は、取得単位として自動的に

認めます(2017年1月改定)。それ以外につきましては、取得単位の確認試験（有料）に合格された場合のみ、有効となります。

### ◆場所

Life/Style Design Company 彩食絢美オフィス

東京都渋谷区千駄ヶ谷4-11-9 千駄ヶ谷マンハイム # 605

### ◆講師

手島麻記子 日本酒造組合中央会認証 日本酒スタイリスト

井上孟 (株)Cross Culture代表

### ◆受講料 ※1回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〉

### ◆定員

7名

お申し込み順にて受け付けます。

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