



## 日本酒ペアリングを学んでみませんか？

Sai-Shoku-Ken-Bi

日本酒の基礎知識と共に、ペアリング（食べ合せ）による、日本酒と料理の合う、合わないということについて学び、日本酒をより一層美味しく味わうためのポイントを身につけます。さらに、日本酒とイタリアン、スイーツなど、新しい日本酒ペアリングを体験しながら、世界で注目されている、日本酒の“今”を学びます。

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

千駄ヶ谷にて  
開講中



『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/名譽利酒師酒匠

手島 麻記子

URL:<http://www.saishokukenbi.com/>



入門コース 2017年11月～2018年1月

講義内容

11月15日(水) 19:00～21:00

体験

### 日本酒とチーズのペアリング

参加費:4,000円 (試飲・食材とのペアリング付き)

「日本酒の味わい」について、香りと味わいから、4つに分類するポイントとペアリングの基礎を学びます。こんな味わいの日本酒があるのかと、日本酒のイメージがぐっと広がります。

12月2日(土) 15:00～17:00

体験

### 日本酒とパニーニのペアリング

参加費:4,000円 (試飲・食材とのペアリング付き)

何かとわかりにくい「日本酒ラベルの読みときかた」を、わかりやすく丁寧に解説します。お店で日本酒を選ぶのが、楽しくなります。

1月10(土)15:00～17:00

体験

### 日本酒とスイーツのペアリング

参加費:4,000円 (試飲・食材とのペアリング付き)

酒器の形でなぜ味わいが増えるかを、理論と実践で学びます。酒器を選ぶ時の視点が変わります。

【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。) \*どの順番からでも、一回ごとの受講が可能です。

【場所】 (株)彩食絢美 千駄ヶ谷オフィス (鳩森八幡神社から徒歩3分) 渋谷区千駄ヶ谷4-11-9-605

【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