



2019. 10. 20 (日) スタート

日本酒まるかじり教室

～「食欲の秋 編」～



日本酒の造り、成分やラベルの見方、おいしい飲み方など、試飲しながら学びます。
 毎回4～5種類の日本酒とおつまみを用意し呑み比べてから、料理との相性、日本酒にまつわる色々な話題へ。学びと飲食をセットにした、カリキュラムです。

- 講師 / 呑喰学遊館 店主 鈴木詔雄 (FBO認定：日本酒学講師)
- 受講日 / 毎月 第3 日曜日 16:00～17:30
- 受講料 / 教材費：期間3ヶ月 (全3回分) 12,000円 (税込)
 1DAY 4,400円 (税込)

※車でのお越しはご遠慮ください。

お問い合わせ・お申込は

呑喰学遊館 鈴の木 (すずき酒店 2F)
 静岡市清水区西久保522
 電話 090-4081-7588

メール saka@ft.dws.ne.jp <http://sake054.com>

ーカリキュラムー

	日程	内容
1	10/20(日) 16:00 ～ 17:30	秋の日本酒「ひやおろし」について ※ 秋のお酒を中心に、4～5種類&おつまみ
2	11/17(日) 16:00 ～ 17:30	冷酒とお燗酒について ※ きき酒4～5種類&おつまみ
3	12/15(日) 16:00 ～ 17:30	しぼりたて新酒&アル添について ※ タイプの違う日本酒、4～5種類&おつまみ

- ・締切日 2019/10/13 (日)
 ※締切前でも、定員に達すれば締切になります。
- ・途中受講できます。お気軽にお問い合わせ下さい (1DAY受講)。
- ・お支払い方法
 1回目 (10/20) に、3回分 (¥4,400×3回ー割引¥1,200=¥12,000) を
 お願いします。
 1DAY (一日体験) は、4,400円 (税込)
- ・途中で参加出来なくなった場合、受講料のご返金
 対応できません。
 ※開催日4日以降は不可。

