

# 日本酒を楽しむ

## 免疫力サポート 発酵食品 編



免疫力を高めてくれる「発酵食品」を切り口として、「発酵&醸造酒」である日本酒をきき酒クイズを取り入れながら学んで頂きます。毎回4~6種類の日本酒からきき酒、相性体験、日本酒の選び方へと導く酒育講座です。

### ■講師／鈴木 詔雄

（呑美食学遊館館長。料飲専門家団体連合会【FBO】認定：日本酒学講師）

■受講日／第2水曜日 19:00~20:30 ※1は第3週

■受講料／11,000円（5ヵ月・5回）

■教材費／10,450円

■管理運営費／275円

■SBS学苑入会金／3,300円（全講座共通）

★お車でのお越しはご遠慮ください。成人限定。

お問い合わせ・お申し込みは SBS学苑 イーラde沼津校

TEL 055-963-5252

〒410-0801 沼津市大手町1-1-6 イーラde3F

	日程	内容
1	1/19	日本酒の発酵について きき酒：新酒を中心に 4~6種類
2	2/9	お燗酒の魅力について きき酒：チーズにお薦めの酒 4~6種類
3	3/9	静岡県内の蔵元の動向：その1 きき酒：お漬物にお薦めのお酒 4~6種類
4	4/13	静岡県内の蔵元の動向：その2 きき酒：生ハムにお薦めのお酒 4~6種類
5	5/11	日本酒の評価について きき酒：ヨーグルトにお薦めのお酒 4~6種類

○講座の進行状況により多少内容が前後する場合がございます

○ご意見やご要望を気軽にご発言いただける環境を整えております



1日  
体験

初めての方は、上記カリキュラムのうち1回に限り、一日体験としてご参加いただけます。

■受講料／2,420円 ■教材費／2,090円

■管理運営費／110円

☆開催日の1週間前までにお電話でご予約ください。