



2019. 1. 20 (日) スタート

日本酒 (酒粕編) 教室

～「きき酒 & おつまみ」～

※1日体験コースでの受講もできます



日本酒の造り時期ですから、酒粕からも日本酒を探ってみます。

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まで、幅広く楽しめるカリキュラムです。

■講師 / 呑美喰学遊館 店主 鈴木詔雄 (FBO認定: 日本酒学講師)
 ■受講日 / 毎月 第3・第2 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)
 1 DAY 4,320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

呑美喰学遊館 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	第3日曜 1/20 (日) 16:00 ～ 17:30	日本酒ができるまで ※ しばりてて新酒を中心に、4～5種類&おつまみ
2	第3日曜 2/17 (日) 16:00 ～ 17:30	静岡県のお酒について ※ 静岡県内のお酒を中心に、4～5種類&おつまみ
3	第2日曜 3/10 (日) 16:00 ～ 17:30	日本酒の香味について ※ タイプの違う日本酒、4～5種類&おつまみ

- ・締切日 2019/1/13 (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 (1 DAY受講)。
- ・お支払い方法
1回目 (1/20) に、3回分 (¥4,320×3回－割引¥960 = ¥12,000) を
お願いします。
- ・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3日以降は不可。

