

「会津清酒おもてなし講習会」

出前講座のお知らせ

会津の誇る伝統産業「会津清酒」の事を、きちんとお客様にお答えできるようにする事こそが、最大のおもてなし！「会津清酒おもてなし講習会」を是非受講しませんか？

※写真はイメージです



1. 講座の内容

①会津清酒の歴史

なぜ会津は酒どころとなったのか？
その歴史をたどれば見えてくるおいしさの理由。

②日本酒の知識

「純米酒、吟醸酒とは？」「辛口、甘口のお酒は？」奥の深い日本酒の魅力に迫る！

③日本酒の楽しみ方

「この料理に合うお酒は？」「こんな季節の節目に、特別な日にいただく日本酒」など、味わい、季節、文化など、日本人の営みの中に、その楽しみ方はあります。

④日本酒の安全性

震災後の風評被害に立ち向かい、日本一安全でおいしい酒を造り上げた蔵元の労苦をお伝えします。

⑤会津清酒でおもてなし

「日本酒で乾杯！」「会津清酒を楽しむ作法五ヶ条」を広め、地域をあげて「会津清酒でおもてなし」を！

⑥利き酒体験

純米酒と吟醸酒の違いや、お燗酒の楽しみ方等、学んだ知識を利き酒で確かな経験に！

2. 受講時間

1時間30分～2時間

3. 講義日時

ご相談に応じます。

4. 受講料

無 料

5. 定員

5名程度から ※ご相談に応じます。

6. お問い合わせ／お申込み

会津若松酒造協同組合

TEL 0242-26-1515

FAX 0242-26-1516

E-mail aek00237@nifty.com

お酒は20歳になってから、おいしく適量を。

「会津清酒おもてなし講習会」出前講座申込書

1. 申込者

企業名・団体名		代表者職・氏名	
担当者職・氏名		電話番号	
FAX		E-mail	

2. 希望日

	希望日	時間帯	備考
第1希望			
第2希望			
第3希望			

3. 参加人数

 人 ※参加見込み

4. 講習会場

下記①②いずれかを選び、○で囲んでください。

①申込者側で会場を準備します。

(1)会場名

(3)連絡先

(2)所 在

②主催者側に会場の手配をお願いします。

5. 利き酒体験

下記①②いずれかを選び、○で囲んでください。

①利き酒体験を希望します。

②利き酒体験を希望しません。

6. 講座形式

下記①②いずれかを選び、○で囲んでください。

①映像ベースの講座を希望します。(※パワーポイントを使用いたします。)

②資料ベースの講座を希望します。(※配布資料のみでの講座となります。)

7. そ の 他

講習会の実施にあたり、ご意見、ご希望等ございましたらお気軽にお知らせください。