

千住の酒店々主が語る 國酒「日本酒」の魅力



近年、國酒「日本酒」は海外でも広く好まれるようになり、幅広い味わいやバラエティに富む香りのあるお酒として“世界の日本酒”としても認められ親しまれています。

「百薬の長」とも言われている日本酒について、改めてその美味しさや料理との合わせ方などについてより深く学びます。

毎回 月曜日 午後2時～4時

回・月日	講義内容	講師
第1回 6月17日	<p>國酒「日本酒」について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・國酒「日本酒」とは ・日本酒ができるまで ・ラベルから見る日本酒の内容 ・日本酒の味わい方 他 	<p>成田一司 氏</p> <ul style="list-style-type: none"> ・成田酒店々主 ・東京酒小売組合千住支部 副部長 ・千住酒販同志会「酒千会」代表
第2回 6月24日	<p>知ることでもっと美味しくなる日本酒の世界</p> <ul style="list-style-type: none"> ・料理との合わせ方 ・様々な日本酒について 他 	

- 会場 足立区生涯学習センター（学びピア21内）
（足立区千住5-13-5）
1回目：講堂（4階） 2回目：研修室1（5階）
- 受講料 1,000円（全2回分、初日に会場でお支払い下さい）
定員 50名（抽選）
- 申込方法 往復はがきに、住所、氏名（フリガナ）、電話番号
「日本酒」と明記し下記へ郵送下さい（連名可）
- 申込先 〒120-0034 足立区千住5-13-5
- 問合せ先 足立区生涯学習センター内 あだち区民大学塾事務局
電話/FAX 03-5813-3759（平日午後1時～5時）
- 申込締切 令和元年6月3日（月）必着
- 共催 NPO 法人あだち学習支援ボランティア「^{がくがく}楽学の会」
足立区・足立区教育委員会

