

## 日本酒の楽しみ方セミナー

2021(令和3)年に注目すべき日本酒はこれだ!!

“今”の日本酒を存分に楽しむ5つのコツを知る

最新トレンド

フルーティー  
& ジューシー

主催：日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会(SSI) / NPO 法人 FBO

最新トレンドとされている「フルーティー&amp;ジューシー」な日本酒のテイastingと料理とのペアリング体験を通じて、その楽しみ方の最先端を学べるセミナーです。

テイasting日本酒は最新トレンドを含め全5種類。「適した飲用温度」「酒器」などの楽しみ方をご紹介します、実際に2種の料理とのペアリングを体験いただけます。

さらに、どのような原料や製法を用いて「フルーティー&amp;ジューシー」な日本酒を造りだすかも解説!

平成の約30年間における日本酒トレンドの変遷も解説いたしますので、2021(令和3)年に注目すべき日本酒と、これまでトレンドとされてきた日本酒の違いも学べます。

## セミナー内容

1. 「香味タイプ」を知る
2. 「製法特徴(酵母、成分等)」を知る
3. 「適した飲用温度」を知る
4. 「適した酒器」を知る
5. 「料理とのペアリング」を知る

## テイasting日本酒

1. 特別本醸造酒 八海山(八海醸造/新潟県)
2. 純米吟醸酒 出羽桜(出羽桜酒造/山形県)
3. 純米酒 神亀(神亀酒造/埼玉県)
4. 純米吟醸酒 AKABU(赤武酒造/岩手県)
5. モダン仙禽 無垢(せんきん/栃木県)

※上記内容は予告なく変更となる場合がございます。



※写真はイメージです。

1/17 日  
15:00 ~ 16:30

申込締切 1/14(木) 12:00

2/7 日  
15:00 ~ 16:30

申込締切 2/4(木) 12:00

価格 2,200円  
(税込2,420円)テキスト付き  
2,700円  
(税込2,970円)日本酒を簡単に楽しむ秘訣がわかる  
テキスト「酒仙人直伝 よくわかる日本酒」  
(一般販売価格:税込1,078円) 付きの  
申し込みプランをご用意!

※セミナーでは使用いたしません

テキストを利用して  
ご自宅で基本の  
4タイプも学べる!会場 FBOアカデミー東京校  
東京都文京区小石川 1-15-17  
TN 小石川ビル 7F  
TEL.03-5615-8202

## 講師紹介

長田 卓 SSI 理事 / NPO 法人 FBO 研究室長



酒類、食品類の調査研究を担当。唎酒師、ワインコーディネーター、焼酎唎酒師、酒匠、日本酒学講師などの各種講習会において、主にテイasting部門の講師を務め、年間で2000近い唎酒を行う。FBO 各テキストの編集委員を務めるほか、主な著者に「至福の純米酒 100 選」(洋泉社)、主な監修、編集協力として「日本酒基本 BOOK」(美術出版社)、「日本酒手帳」(焼酎手帳) (東京書籍)、「初歩から判る日本酒入門」(主婦の友社) などがある。修士(国際観光学)。修士論文「観光客の嗜好に着目した郷土料理のあり方」。

詳細・お申し込みはFBOアカデミーWEBサイトをご利用ください

<https://academy.fbo.or.jp>

※締切前であっても定員に達し次第、申し込み終了とさせていただきます。

