



日本酒ライフスペシャリスト タイムスケジュール

※下記内容は予告無く変更させていただく場合がございます。

時間	分	内容	講師
9:30 ~ 10:30	60	日本酒ならではの特徴を知ろう ・日本酒を構成する5つの核 ・日本酒ならではの魅力 10カ条 ・日本酒の歴史を紐解く	長田 卓 FBO 研究室長 SSI 理事兼研究室長
10:40 ~ 11:40	60	日本酒を簡単に楽しむ秘訣。「日本酒の4タイプ」を知ろう ・日本酒の4タイプについて ・日本酒の4タイプのテイasting 【テイasting教材】 日本酒 4種類	日本酒学講師
11:50 ~ 13:20	90	4タイプ別日本酒と料理のペアリング体験(昼食兼) ・日本酒と料理のペアリングのポイントについて ・4タイプ別日本酒 vs ワイン。料理とのペアリング体験 【テイasting教材】 日本酒 4種類、ワイン 2種類 【ペアリング教材】 和・洋・中・スイーツを取り混ぜたランチ BOX	圓子 千春 日本酒学講師 FBO公認講師 インフィニット・酒スクール 専任講師兼プロデューサー
13:40 ~ 15:10	90	人気蔵元の杜氏が教える。日本酒ができるまで ・日本酒の原料「米」「水」の特徴 ・日本酒の造り方について(酒蔵見学動画を視聴) ・日本酒ラベルに記載されている専門用語の意味について 【テイasting教材】 日本酒(仙禽)2種類 【その他教材】 仕込み水 2種類	薄井 真人 株式会社せんきん 常務取締役 兼 杜氏
15:20 ~ 16:40	80	世界唎酒師コンクール優勝者が指南。日本酒の楽しみ方について ・日本酒の美味しさを引き出す温度帯について ・日本酒用酒器の選び方について ・正しい日本酒の保存管理法を知ろう 【テイasting教材】 日本酒 2種類(温度別、酒器別のテイasting)	北原 康行 コンラッド東京 アシスタント FB マネージャー
16:50 ~ 17:50	60	基調講演「日本酒と健康」 ・悪酔いや二日酔いをしない賢いつまみ選び ・お酒にまつわる都市伝説 ・健康的にお酒を嗜むカッコイイ飲み方	関口 もえ 一般社団法人日本酒学会 代表理事

