



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	【日本酒を知る／ラベルを読む】 ・日本酒の歴史を紐解く ・日本酒のラベルを読む	吉川 亜樹 日本酒学講師／モデル・タレント
10:40 ~ 11:40	60	【テイスティング】 ・日本酒の 4 タイプ分類 ・テイスティング	北原 康行 コンラッド東京 アシスタント FB マネージャー
11:55 ~ 13:05	70	【ペアリングランチ】 ・日本酒と料理のペアリング体験 ※昼食を兼ねる	おおくぼ かずよ 日本酒エデューケーター テイスター・コンサルタント
13:20 ~ 14:25	65	【バーチャル酒蔵見学】 ・酒蔵見学動画を視聴 ・蔵元からのメッセージ	
14:30 ~ 15:30	60	【日本酒の造りに迫る／日本酒の原料「米」と「水」を学ぶ】 ・生酏／山廃／吟醸／無濾過／生／火入れ／山田錦について	薄井 真人 株式会社せんぎん 常務取締役 兼 杜氏
15:40 ~ 16:40	60	基調講演【日本酒を生かす器について】 ・酒器の基本的な分類(形状、素材による分類) ・酒器の選び方のポイント(日本酒の香味や温度によって使い分ける) ・株式会社能作のこだわりや取り組み、今後の展望	能作 千春 株式会社能作 代表取締役社長
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 ・健康的にお酒をたしなむカッコイイ飲みかた	関口 もえ 一般社団法人日本酒学会 代表理事



日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会 (SSI)