

本格焼酎・泡盛の選び方・楽しみ方を正しく伝えるための基礎講座

「赤レンガ酒造工場お酒講座」開催

日本酒造組合中央会は、日本の酒造技術発展のメッカである重要文化財「旧醸造試験所第一工場（赤レンガ酒造工場）」にて、「赤レンガ酒造工場お酒講座」と題して、本格焼酎・泡盛に関する講座を2019年12月4日（水）と18日（水）に開講します。

本講座は、本格焼酎・泡盛の選び方・楽しみ方を正しく伝えるための基礎講座で、各回、赤レンガ酒造工場の見学とティスティングを含めた講座です。2019年12月4日（水）に開催される講座は、クリストファー・ペレグリニ氏（クールジャパンアンバサダー、焼酎きき酒師）と、今田周三氏（日本の酒情報館館長）を講師に迎えた、通訳案内士向けのネイティブスピーカーによる英語で学ぶ講座「訪日外国人に伝える本格焼酎・泡盛の魅力」です。2020年に開催される東京オリンピック・パラリンピックの開催に向け、本格焼酎泡盛の魅力について海外の人にどのような表現で伝えるのかを、実際に試飲をしていただき、風味の豊かさ、原料の多様性を外国の方ならではの視点で伝える為の講座です。

また、2019年12月18日（水）に開催される講座は、須藤茂俊氏（日本酒造組合中央会技術顧問/元関東信越国税局鑑定官室室長/農学博士）を講師に迎えた、「世界に広げよう本格焼酎・泡盛の魅力」です。本格焼酎・泡盛のプロである須藤氏より、基礎知識として、一般消費者に向けた本格焼酎泡盛の飲み方（お湯割り・水割り等）を、実際に試飲をしていただき、風味の豊かさ、原料の多様性を伝える為の講座です。



<「赤レンガ酒造工場お酒講座」HP>

<https://akarengakouza.com/>

報道関係各位



2019年11月吉日
日本酒造組合中央会

<「赤レンガ酒造工場お酒講座」実施概要>

■日時：2019年12月4日（水）、18日（水）13:00～16:00

<2019年12月4日（水）>

ネイティブスピーカーによる英語で学ぶ講座「泡盛の魅力・訪日外国人に伝える本格焼酎」

【講師】クリストファー・ペレグリニ氏（クールジャパンアンバサダー／焼酎きき酒師）

今田 周三氏（日本の酒情報館 館長）

<2019年12月18日（水）>

「世界に広げよう本格焼酎・泡盛の魅力」

【講師】須藤 茂俊氏（日本酒造組合中央会技術顧問/元関東信越国税局鑑定官室室長/農学博士）

■会場：旧醸造試験所第一工場（赤レンガ酒造工場）（東京都北区滝野川2-6-30）

■受講費：1回 3,000円（税込）※事前振込制

※20歳未満の方、妊娠中や授乳中の方は参加できません。

■講座：180分 座学・テイスティング・赤レンガ酒造工場見学

■定員：30名

■主催：日本酒造組合中央会

■協力：公益財団法人日本釀造協会

■申し込み方法：ホームページ内申込みフォーム <https://akarengakouza.com/>

<報道関係者の方からのお問合せ先>

日本酒造組合中央会 本格焼酎・泡盛 PR事務局

株式会社 JTB 新宿第二事業部グローバルビジネス推進課

担当：志村、吉村

TEL：03-5909-8091（平日9時30分～17時30分）/ FAX：03-5909-8101

Email:jss@jtb.com