

報道関係者各位



2021年1月29日(金)
日本酒造組合中央会

本格焼酎&泡盛の魅力を世界に向けて発信

「焼酎&泡盛の料理ペアリング オンラインセミナー」開催!

日本酒造組合中央会では、本格焼酎&泡盛の魅力を世界に向けて発信すべく、SagarAlexandre 氏がメインホストを務め、講師に PasserelleInc 代表の Sébastien Lemoine 氏、神楽坂「メゾン ド ツユキ」の料理長である料理長の花野敬子氏、ソムリエの鶴野裕美氏を講師に迎え、2021年2月1日（月）に「焼酎&泡盛の料理ペアリング オンラインセミナー」を開催します。



果たしてイタリアンやフレンチと焼酎&泡盛はどのようなランデバーを果たすのか！？神楽坂の会員制レストランから YouTube と Facebook で3回のタイミングでライブ配信いたしますので、お好きな回にご視聴ください。また、出演者に聞きたいことがあればチャットやコメント欄にて質疑応答もできますので、奮ってご参加ください。

<Worldwide Free Online Seminar SHOCHU & AWAMORI>

<https://mailchi.mp/3a9b866ed6cb/jss-onlineseminar2021>

●オンライン講座日時

2月1日（月）①12:00～、②18:30～、③21:00～ ※時間は異なりますが、講座内容は同じです。

【音声：仏語】 【字幕：英語】

〈出演者一覧〉

Sagar Alexandre

セミナーのメインホスト。
日本の文化と食を専門とする翻訳者



Sebastien Lemoine

焼酎と泡盛の概要の講演
PasserelleInc 代表



Yumi Uno (鵜野裕美)

飲み方についての講演
神楽坂「メゾン ド ツユキ」ソムリエ



Keiko Hanano (花野敬子)

料理とのマッチングの仕方についての講演
神楽坂「メゾン ド ツユキ」料理長
FoodlaboInc 代表



〈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