

例えば「シャンパーニュ」と名乗るためには、特定の地域内かつ一定の基準や品質を満たして生産される必要があることをご存知の方も多いと思います。このように、お酒について「正しい産地」であることと、「一定の基準」を満たして生産されたことを示すのが「地理的表示（ジエイGI）」です。

＜イベント参加に関する応募要項＞

■応募対象者

東京都内に事業所を持ち、情報発信していただける料飲業者及び酒類小売業者の方
※ご応募及びご参加は、満 20 歳以上の方に限らせていただきます。

■開催日時

2023 年 2 月 14 日（火）10:30～17:00（受付 10:00～）

■開催場所

リーガロイヤルホテル東京 3 階 ロイヤルホールⅠ・Ⅱ
東京都新宿区戸塚町 1-104-19

■定員

抽選で 200 名ご招待（会場参加 100 名、オンライン参加 100 名）
※オンライン参加者には、事前にフードペアリング体験の試飲・試食用の酒類及び食品をお送りします。

■参加費

無料

■応募締切

2023 年 1 月 30 日（月）17:00 迄

■応募方法

下記の特設 WEB ページよりエントリーください。

<https://giseminar.com/>

※当選者には事務局より 2 月 10 日（金）までにメールをお送りいたします。

■注意事項

- ・ご応募には、アンケートにご協力いただくことを条件とさせていただきます。
- ・会場までの往復交通費は、各自のご負担とさせていただきます。
- ・ご自身の体調・体質に合わせた飲み方をしてください。
- ・車（軽車両も含む）を運転される方の試飲はお断りいたします。飲酒運転は法律で禁止されています。
- ・当日の写真は、広告物等に掲載される場合がございます。
- ・予告なく内容を変更させていただく場合がございます。

<イベント開催概要>

■イベント名

「What's ^{ジーアイ}GI? 本格焼酎・泡盛ってなに?? ～ 知って、感じて、^{ひろ}広げよう ～ from 九州・沖縄」

■開催日時：2023 年 2 月 14 日(火) 10:30～17:00 (受付 10:00～)

■開催場所：リーガロイヤルホテル東京 3 階 ロイヤルホール I・II

■特設 WEB サイト：<https://giseminar.com/>

■スケジュール

TIME	PROGRAM
10:00～	開場・受付
10:30～	開会式
10:35～	第1部：GI × セミナー & トークセッション ・テーマ：G I や本格焼酎・泡盛の魅力 葉石かおり氏 ・テーマ：モノマネ & 健康食で楽しむ本格焼酎・泡盛 安田美沙子氏 / コロッケ氏 / 葉石かおり氏
12:15～	第2部：GI × フードペアリング体験会 ・内 容： 壱岐・球磨・薩摩・琉球の本格焼酎・泡盛 × 12品 GI 説明者 / 葉石かおり氏
14:40～	第3部：GI × 商談会

■主催：熊本国税局、福岡国税局、沖縄国税事務所

■後援：九州北部卸酒販組合、九州南部卸酒販組合、沖縄県卸売酒販組合

■協力：九州本格焼酎協議会、長崎県酒造組合、球磨焼酎酒造組合、鹿児島県酒造組合、沖縄県酒造組合

<お問い合わせ先>

株式会社 JTB BS 事業本部 第二事業部 担当：担当：山岡・柏瀬・志村

TEL：03-5909-8091 / FAX：03-5909-8101

Mail：giseminar@jtb.com