

【プレミアム和酒フェス 日本酒特別セミナーの講座プログラム】



2025年2月7日（金）

時間	講座名/講師	講師	講座名/講師	講師
13:30 14:00	世界一敷居の低い熱燗セミナー 器と温度帯の違いによる変化を楽しむ (柱 知香良)			
14:15 14:45	ビジネスエリートが知っている ～教養としての日本酒～ (友田 晶子)		日本の熟成古酒タイプと分類 自家熟成古酒の楽しみ (伊藤 淳)	
イベント（第1部）15:00～17:00				
16:30 17:00	日本酒は“世界酒”を目指す！ 伝統的酒造りのユネスコ登録の意義 (門司 健次郎)		ビジネスエリートが知っている ～教養としての日本酒～ (友田 晶子)	
17:15 17:45	日本酒の魅力を引き出す！ 料理とのペアリングセミナー (木下 明子)		器の違いによる日本酒飲み比べ (能作 千春)	
イベント（第2部）18:00～20:00				

2025年2月8日（土）

時間	講座名/講師	講師	講座名/講師	講師
11:15 11:45	これで迷わない！楽しさが広がる 日本酒の選び方と楽しみ方 (大越 智華子)		日本の熟成古酒タイプと分類 自家熟成古酒の楽しみ (伊藤 淳)	
イベント（第1部）12:00～14:00				
13:30 14:00	SAKEから観光立国 (平出 淑恵)		これで迷わない！楽しさが広がる 日本酒の選び方と楽しみ方 (大越 智華子)	
14:15 14:45	日本酒独自の ペアリングスタイルについて (並里 直哉)		日本酒は“世界酒”を目指す！ 伝統的酒造りのユネスコ登録の意義 (門司 健次郎)	
イベント（第2部）15:00～17:00				