

天山酒造株式会社による
日本酒のきき酒(試飲)も
あります。参加無料!!

小城発→世界行

日本酒の美味しさを知る

近年、日本酒が美味しいと注目が集まっています。特に海外では、料理に合うお酒に日本酒が選ばれ、日本酒ブームが起きているようです。フランスでのコンクールにおいて、入賞したお酒を仕込まれた天山酒造の杜氏 後藤さんを招いて『テロワールと酒造り』の講座を開催します。地元の酒蔵ならではの、酒造りの歴史や環境、原料などについてのお話のほか、蔵開きイベントやホテル育成などの地域交流、小城の伝統の味から世界進出した日本酒のエピソードを語っていただきます。さらにきき酒、話題のお酒の試飲も実施しますので、お楽しみにご来場ください。

テロワール (Terroir) とは... (ワインの専門用語)

「土地」を意味するフランス語 **テール (terre)** から派生した言葉です。もともとはワイン、コーヒー、茶などの品種における、生育地の地理、風土、気候、原料などの特徴を指すフランス語です。日本語にはぴたりと当てはまる言葉がありません。

講師 天山酒造株式会社 製造部 杜氏 **後藤 潤** さん

2017年

開催日

9月26日(火)

時間

18:30~20:30

場所

ゆめぷらっと小城 1F 西九州大学サテライト教室

お申し込み・お問い合わせ

下記申込み用紙に必要事項をご記入の上、FAX もしくはゆめぷらっと小城管理室へご提出ください。

連絡先 ゆめぷらっと小城管理室 (担当: 八木・大家・東島) TEL 0952-37-6601 FAX 37-6602

ご注意 こちらの講座のご参加は、20歳以上の方に限ります。お酒の試飲をご希望の方は、車や自転車でのご来館をご遠慮ください。

キ リ ト リ

まちの元気塾

No.19 「日本酒の美味しさを知る」

H29.9.26

お名前

電話番号