

# あおりの地酒を味わう夕べ

～水・米・技が、旨みを磨く。青森の酒を知り尽くせ！～



日 時：11月19日（水）18:30～20:00（受付18:00）

場 所：わたす日本橋（日本橋三井タワー2階）

参加費：5,500円（税込み）

日本酒5種（各40ml）・シードル1種・青森県の食材を使ったおつまみ盛合せ付き

【当日のスケジュール】

18:30 開会・講師紹介

18:35 セミナー・日本酒とおつまみ提供

20:00 閉会

\*お好みの日本酒1合1,200円（税込み）でおかわり承ります。

\*相席となる場合もございます。

\*アルコール提供しますので、ご参加は20歳以上に限らせていただきます。

ご予約・お支払い  
QRコード  
(定員 30名)



海と山の恵みが満ちる青森。その豊かな食材を、さらに輝かせるのが「青森の地酒」です。青森県ならではの酒米や酵母、その特徴と魅力をじっくりご紹介しします。解説を聞きながら日本酒を飲み、味わい深い青森の地酒の世界をご体験いただけます。また、今注目の「青森県産リンゴ」を使ったシードルの魅力についてもご紹介。青森の“美味しい”を味わい尽くす一夜、ぜひご参加ください。

酒米、酵母がそれぞれ異なる日本酒をご用意しております。お好みのお酒を探してみませんか。



八仙レイメイ40  
純米大吟醸  
八戸酒造(株)  
(八戸市)



鳩正宗 純米  
吟醸華想い  
鳩正宗(株)  
(十和田市)



杜来 青森テ  
ロワール酒  
六花酒造(株)  
(弘前市)



如空純米吟醸  
吟鳥帽子  
八戸酒類(株)  
(五戸町)



杜来 純米吟醸  
HanaSayaka  
六花酒造(株)  
(弘前市)



弘前城しいどろ  
/ドライ  
弘前銘醸(株)  
(弘前市)



講師：齋藤知明氏【お酒開発のプロフェッショナル】

<略歴> 昭和62年弘前大学大学院農学研究科修士課程修了、同年青森県工業試験場技師、令和4年青森県産業技術センター弘前工業研究所所長、現在発酵食品開発部研究専門員。  
<抱負> 時代に合った醸造技術の進歩に貢献したい。個人的には休肝日なしで肝機能を健全に維持したい。

