

〈わたす日本橋〉 presents

秋田の日本酒の会

～伝統と科学が語る酒造りの魅力～



日時：5月28日（水） 18:30～20:00（受付18:00）

場所：わたす日本橋

参加費：5,500円（税込み） 日本酒6種（各40ml）、秋田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 日本酒のお話を伺います。

19:00 日本酒とおつまみ提供

20:00 閉会

*お好みの日本酒1合を1,200円（税込み）で追加販売します。

*ご希望の方は会終了後、お食事を別料金でおたのしみいただけます。

ご予約・
お支払いは
こちら
（定員32名）



秋田県の酒造業の歴史は古く創業百年以上の蔵元が多くあります。寒冷積雪の冬が長く古くから日本酒の消費量が多く、原料米の確保も容易だったため清酒醸造の好条件に恵まれていました。そんな秋田の日本酒を科学の視点でお話をさせていただきます。



大吟醸
秋田晴
（秋田市）
秋田酒造(株)



チトセザカリ
純米吟醸：絹色
（鹿角市）
千歳盛酒造(株)



純米大吟醸
まんさくの花
サキホコレ
（横手市）
日の丸醸造(株)



純米大吟醸山本
木桶仕込み
Ice Blue
（山本郡八峰町）
（株）山本酒造店



純米吟醸
kurukuru
（秋田市）
（株）那波商店



純米吟醸
福小町
バタフライ
エフェクト
（湯沢市）
（株）木村酒造

講師：上原智美氏

出身地：大分県別府市

現職：秋田県総合食品研究センター 醸造試験場

酒類チーム 主任研究員兼チームリーダー

2011年3月末、東日本大震災直後に秋田へ移り住み、現在勤続14年。酒類チームのリーダーとして、清酒製造における微生物の役割を研究し、秋田の酒造業の発展に貢献しています。

*お申込み多数の場合は、ご相席となる場合もございます。

*アルコール提供は20歳以上に限らせていただきます。（ソフトドリンクも準備しております。）

