

『日本酒の神 鈴木賢二氏』によるセミナー

ふくしまの酒 in 『わたす日本橋』

全国新酒鑑評会金賞受賞銘柄数9回連続日本一を記録したふくしまの酒。
日本酒の神様の異名をもち、ふくしまの酒をネクストレベルへ持ち上げた
立役者、福島県酒造組合特別顧問 鈴木賢二氏をお迎えし日本酒セミナー
を開催します！

日時：2024年1月30日（火）18:30～20:30

場所：わたす日本橋 地下鉄銀座線 三越前駅 A7/A8出口直結
日本橋三井タワー 2階

価格：¥4,500（税込）

鈴木さん厳選日本酒6種（各40ml）・東北産食材を使ったおつまみ6品付
なお、お好みの日本酒1合¥1,200（税込）にて追加販売します。（数量限定）



セミナー講師
福島県酒造組合
特別顧問
鈴木賢二氏

ふくしまの酒の特徴を
一言で表すと
『芳醇・淡麗・旨口』。
そこに人と技が加わっ
て全国新酒鑑評会での
偉業につながったと講
師の鈴木さんは語る。

写真左から

①開当男山酒造 南山

②開当男山酒造 剣山王

③国権酒造 純米大吟醸

④佐藤酒造 藤乃井純米大吟醸

⑤大七酒造 純米生酏CLASSIC

⑥廣木酒造 飛露喜





1752年（宝暦2年）創業
福島県二本松市に酒蔵を構える大七酒造株式会社



醸造王国ふくしま

米がいい、水がいい、人がいい

太平洋沿岸の「浜通り」、奥羽山脈と阿武隈高地に挟まれた「中通り」、日本海内陸の「会津」の3つのエリアに分かれる福島県は、それぞれの気候風土が大きく異なるため地域ごとに様々な特産品が生み出されてきました。

福島県での酒造りの歴史は古く創業300年を超える酒蔵も現役で活躍しています。県内にある酒蔵数は50を超え、各酒蔵がその腕を競い合い、個性がありながら質が良く飲みやすいお酒を醸造しています。

〈当日のスケジュール〉

18:30 開会 講師紹介

18:35 セミナー 開始

※セミナー中、お酒とおつまみを
お楽しみいただけます。

20:15 質疑応答

20:30 閉会



東北産食材を使ったおつまみ6品！日本酒とともに粋な時間をどうぞ！



※料理はイメージとなります～ 仕入状況により変更になることがあります。

*ご参加人数に限りがあるため、先着順にて受付させていただきます。（定員32名）

*5名様以上でお申込みの場合は、1テーブル4名様までとさせていただきます。

*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。）

セミナー終了後、ご希望の方はそのままお食事いただけます。わたくし日本橋のグランドメニューをお楽しみください。

