

兵庫産酒米で醸した

日本酒を 楽しむ会

日本酒の原料となる「酒米」は酒造りにとって欠かせないもの。

兵庫県は日本一の銘醸地であるとともに

日本酒の原料となる「酒米」の生産量も日本一を誇り、

全国的に名高い「兵庫県産山田錦」だけではなく、

多品種の酒米を生産しています。

本イベントでは兵庫県産の酒米で醸された、

地元兵庫の銘酒が勢ぞろい。

「酒米」ごとの味わいを楽しみながら、

さまざまな日本酒を飲み比べてみてください。

2023年
2月24日(金)

受付開始 / 18:00~

スタート / 18:30~

終了 / 21:00(予定)

講師

池上 勝 氏

元・兵庫県立農林水産技術
総合センター主席研究員
兵庫酒米研究グループ 代表

司会進行

吉川 亜樹 氏

【会場】 ホテルオークラ神戸
(神戸市中央区波止場町2-1)

【参加費】 3,500円 (お一人様・税込)

【お申込み】 事前申込制 (詳しくは裏面をご覧ください)

【特設サイト】 <https://sakamai-hyogo.jp>

CONTENTS

- ◎ 酒米セミナー
- ◎ きき酒米選手権
- ◎ 「兵庫の酒」試飲 飲み放題
- ◎ 日本酒と地元産食材とのマリアージュ



兵庫県産酒米で醸した日本酒を楽しむ会

CONTENTS

◎ 酒米セミナー

「山田錦」研究の第一人者によるセミナー。
兵庫県産酒米について学びましょう

◎ きき酒米選手権

きき酒をして、それぞれのお酒に使われている酒米を当ててみよう！
成績優秀者には素敵なプレゼントも。

◎ 「兵庫の酒」試飲 飲み放題

兵庫県産酒米で醸された「兵庫の酒」を
飲み放題で試飲いただけます。

◎ 日本酒と地元産食材とのマリアージュ

酒米ごとの日本酒と食をお楽しみください。

[募集要項]

- 【募集人数】 200名(応募者多数の場合は抽選)
- 【参加費】 お一人様3,500円(税込) ※食事代+飲料代(日本酒飲み放題)込
- 【申込方法】 応募フォームより必要事項をご記入の上、お申し込みください。
応募者多数の場合は抽選となります。
2023年2月10日(金)以降、当落通知をメールにてお送りします。
ご当選の方は当落通知に記載の指定振込先へ、
期日までに参加費をお振込みください。
- 【募集期間】 2023年1月9日(月)～2月8日(水)
- 【当落通知】 2023年2月10日(金)～2月13日(月)
- 【振込期限】 2023年2月17日(金)
※振込を確認後、順次参加証をメールにてお送りします。

応募フォーム URL <https://form.run/@sakamai>



講師



元・兵庫県立農林水産技術
総合センター首席研究員
兵庫酒米研究グループ 代表

池上 勝氏

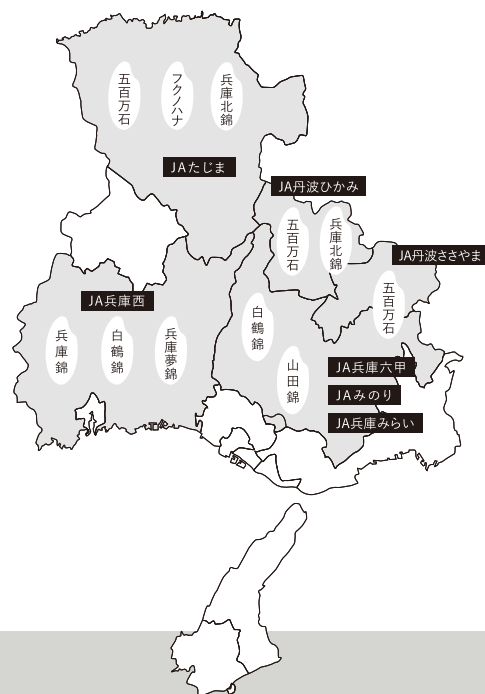
1961年神戸市生まれ。神戸大学大学院農学研究科修了後、兵庫県に採用。以来38年間の研究員生活のうち32年間を酒米試験地で勤務し、酒米の品種育成や栽培技術の開発に従事。著書に「山田錦物語」(2010年)。

司会進行



吉川 亜樹氏

テレビ・ラジオのリポーターやアシスタント、雑誌のモデルなど関西を中心に活躍。日本酒・焼酎のテイストの最高位【SSI研究室専属テイスター】ほか、日本酒学講師、明酒師など日本酒関連資格を多数保有し、日本酒に精通している。



【注意事項】

- ・お飲み物は日本酒のみのご提供となります。
- ・当選者ご本人様のみ有効で、代理参加はできません。
- ・振込後の返金はいたしかねます。
- ・期日までに入金確認が出来ない場合は、当選資格失効となります。
- ・未成年者は入場できません。お子様連れはご遠慮ください。
- ・車、バイク、自転車等を運転してのご来場はできません。
- ・重複応募は無効となります。
- ・4人まで同時に応募できます。
- ・ご入力いただいた個人情報は、本イベントに関わるご連絡以外の目的で使用いたしません。
- ・当日の写真は広告物等に掲載される場合がございます。予めご了承ください。
- ・新型コロナウイルス感染症拡大防止策にご協力をお願いいたします。
- ・入場時の検温、手指消毒にご協力をお願いします。
- ・新型コロナウイルス感染症拡大状況により、イベントを中止する場合がございます。