

楠葉生涯学習市民センター主催

(指定管理者：大阪ガスビジネスクリエイト(株))

# きき酒師が教える 日本酒セミナー

「大吟醸と純米吟醸の違いって？」  
「お酒によって美味しい温度がある？」など  
今や世界中で人気となっている日本酒の  
基本的な知識を学びます。  
タイプ別の数種のお酒のテイスティングと  
それぞれに合うおつまみもご紹介。  
おうちでの日本酒の新しい楽しみ方を  
みつけませんか？

講師：きき酒師・日本酒学講師・野菜ソムリエPro 川添智未氏

主に食文化や伝統産業をテーマとするライター・フードコーディネーター。  
きき酒師、日本酒学講師、野菜ソムリエPro、日本茶アドバイザーなどの  
資格を持ち、食と酒のセミナーや料理教室の講師、レシピ開発・商品企画を  
おこなうほか、京の食文化ミュージアム「あじわい館」にて食のかたりべを  
つとめている。



日時：2019年9月13日(金)18:30~(受付18:15~)

場所：枚方市立楠葉生涯学習市民センター 第5集会室

定員：30名 参加費：2500円(試飲・試食・レシピ付き)

持ち物：筆記用具

(8月30日までに窓口でお支払いにて予約完了。  
30日以降のキャンセルは返金できません。)

申込方法：楠葉生涯学習市民センター窓口にて  
8月2日(金)午前10時より申込受付開始  
(電話予約は午前10時30分より)



開催中の様子の写真撮影及びセンターだより、HP、各種WEB媒体への掲載、メディアの取材が入る場合がございます。  
また、台風などの天災により、やむをえず講座を中止する場合がございます。予めご了承ください。  
日本酒の試飲がありますので、20歳未満のご参加、お車でのご来場は固くお断りいたします。