

・NOMU・  
・TSUMAMU・ **日本酒の講座** ・KATARU・  
・MANABU・

Produced by 岡住修兵(新政酒造・元蔵人)



2019 **1.26** Sat

1部：講義と利き酒 15:00-  
2部：飲みつまみ語り醸す会 17:00-  
定員 12名



@ herberry

1部：講義と利き酒 15:00-16:30

日本酒の歴史、昨今の日本酒ブーム、日本酒の面白さについて学びます。醸造法や使用する酵母による味わいの違いなども分かり、ラベルの読み方が理解できるようになります。厳選種によるテイastingも、もちろんあります。

2部：飲みつまみ語り醸す会 17:00-19:00

岡住さんを囲んで、herberry提供のおつまみと日本酒を大いに楽しむ会です。参加者には、お気に入りの1本を持ち込みいただきます。

・岡住修兵氏プロフィール  
福岡県北九州市出身30歳  
神戸大学経営学部卒業  
平成26年新政酒造入社  
平成30年8月新政酒造退社  
平成30年11月大瀧村移住  
自分の育てたお米で日本酒を造る栽培醸造家を目指す。

**会費 4,500**

※一部のみ参加の方は2,000円  
※二部で日本酒の持ち込みない場合は+2,500円になります。  
運転手役で同伴され、お飲みにならない方は御無用です。



三種町大口字西山根170  
農園りすとらんで herberry  
Tel&Fax.. 0185-85-3232