



Akasaka Community College

Make a better place

+PLUS

2015年 1月講座

赤坂コミュニティカレッジ

参加費無料

1月14日(水)は新年恒例の大人のための日本酒講座。

「新年だから日本酒を学び味わう!」と題し、北は北海道、南は九州までいま話題のおいしい日本酒のストーリーを酒学講師の大西美香さんがナビゲートします。昔はお酒が作れなかった九州地域も醸造技術の発展によって、おいしい日本酒が生まれています。



2014年1月のACC講座風景

また、今注目のお酒は北海道にあり!とされています。気候の変動によって北海道ではおいしい酒米の産地として注目されています。

日本酒のニューウェーブについて学び、味わうセミナーにご期待ください。

厳選5銘柄で新年を言祝ぎましょう!

1月のテーマ 「言祝ぐお酒」		
1月 14日(水) 18:30-20:30	ACC-501	新年だから日本酒を学び味わう! ～ 大人のための日本酒講座 ～ 講師:大西 美香 氏

会 場：プラス株式会社ショールーム「+PLUS」
千代田区永田町2-13-5赤坂エイトワンビル1F
電 話：03-5860-2350（赤坂見附駅徒歩3分）
参加費：無料
定 員：30名（先着順）
申込方法：裏面記載
主 催：プラス株式会社 +PLUS



+PLUS

【講師プロフィール】

○大西 美香(おおにし みか) 株式会社北雪酒造 企画営業担当

<http://sake-hokusetsu.com/>



<経歴>

2006年、結婚後に渡米し、自ら主催したホームパーティで日本酒を飲んだアメリカ人男性に「大吟醸、吟醸、純米の違い」を質問され、答えられなかったことがきっかけで、猛勉強をはじめ。日米を行き来しながら、日本酒や焼酎の蔵元を訪ね、きき酒師、焼酎アドバイザー、それらの上位資格である日本酒学講師を取得。日本酒、焼酎の素晴らしさに開眼し、酒業界に入る。

一方、アメリカで日本酒を伝える活動を始め、ニューヨークのワインショップ「The Winery」で日本酒・焼酎担当として勤務する。外国人に日本酒を教える際にワインを比較対象にすると、より理解してもらいやすいことを知り、ワインの知識を深め、WSET (Wine&Spirit Education Trust) Certificateの資格を取得する。

2008年に帰国後は、日本酒、焼酎などに関する講師、イベント・プロデュースを手がけ、2009年より「北雪酒造」の企画営業担当として勤務。展示会やイベントでははっぴを着て北雪酒造のPRに務め、飲食店や酒販店での営業に取り組んでいる。

また、ハワイ・ホノルルで始まった日本酒イベント「ジョイ オブ サケ」の東京支部でレストラン担当としておしゃれな日本酒の楽しみ方を広めるために活動中。

* 北雪酒造は新潟県佐渡市の酒造メーカー。「Matsuhisa Restaurant」や「NOBU TOKYO」をはじめとする「Nobu Restaurants」を世界中に展開する、松久信幸氏のレストラン向けに「HOKUSETSU SAKE」として、オーダーメイドの清酒、焼酎、ビールを製造している。

☆講座のお申込み方法について

お申込み方法はプラス株式会社のホームページ、ないしは+PLUSのFacebookに赤坂コミュニティカレッジ1月講座のお知らせが掲載されますので、そのサイトからお申し込みください。

プラス株式会社 ショールーム「+PLUS」 担当:伊東 純一

〒100-014 東京都千代田区永田町2-13-5赤坂エイトワンビル1F TEL.03-5860-2350

www.plus.co.jp/showroom

www.facebook.com/plus.showroom

+PLUS