



Make a better place

+PLUS

2016年 1月講座

赤坂コミュニティカレッジ

参加費無料

1月13日(水)は新年恒例の大人のための日本酒講座。

「日本酒の新しい味わい フレンチやイタリアンと合わせる！」

ミラノ万博で大人気だった日本館。中でも和食への関心の高さはひととき目立っていました。

欧米人が注目する和食と日本酒の世界。でも日本酒は選び方によってフレンチにもイタリアン

にも合うことを海外生活の中で実感してきた日本酒学講師の大西美香さんが説明していきます。



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！

2014年1月のACC講座風景

1月のテーマ 「言祝ぐお酒」		
1月 13日(水) 18:30-20:30	ACC-601	日本酒の新しい味わい フレンチやイタリアンとともに！ ～ 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（応募者多数の場合、抽選となります）
*ご応募頂きました皆様には別途抽選結果を
お知らせいたします

申込期限：12月21日（月）17:00

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) 一般社団法人ミス日本酒理事 日本酒学講師



<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。その後一般社団法人ミス日本酒の立ち上げに加わり、現在理事として活躍中。

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。

☆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