



7 / 24 (月) スタート

# 焼酎プロフェッショナル教室

～「焼酎ナビゲーター認定」～



焼酎を伝えたい！  
焼酎を提供したい！  
そんな貴方へのプロフェッショナルカリキュラムです。  
講座では、きき酒のやり方からお料理との合わせ方（提供方法など）までお伝えしていきます。

3回の講座終了後には、「焼酎きき酒師」認定元：SSIより「焼酎ナビゲーター」が認定されます。

※焼酎は教材として用意しますが、飲酒しないで香りサンプルとして使います（飲食提供はありません）。  
※お酒は、毎回180mlを宿題用教材としてお渡しします。

- 講師／呑美喰学遊館 店主 鈴木詔雄（FBO認定：日本酒学講師・酒匠）
- 受講日／第3火曜日 14：00～15：30
- 受講料／教材費 10,800円（税込）
- 会場／すずき酒店 2F（駐車場あります 8台）

お問い合わせ・お申込は

**呑美喰学遊館 鈴の木**（すずき酒店 2F）  
静岡市清水区西久保522  
電話 090-4081-7588  
メール saka@ft.dws.ne.jp <http://sake054.com>

## ーカリキュラムー

	日程	内容
1	7/18 (火)	焼酎について 焼酎の歴史、焼酎の種類、健康効果、きき酒の方法 ・焼酎の香りテイスティング ※ 宿題用きき酒教材：180ml ボトル
2	8/15 (火)	製造法を学ぶ 甲類焼酎と本格焼酎の製造方法、飲用方法 ・焼酎の香りテイスティング ※ 宿題用きき酒教材：180ml ボトル
3	9/19 (火)	本格焼酎の魅力 地域別の特徴、お料理の相性、管理、選び方、提供方法 ・焼酎の香りテイスティング ※ 宿題用きき酒教材：180ml ボトル

- ・締切日 2017/07/10 (月)  
※締切前でも、定員に達すれば締切になります。
- ・途中受講できません。
- ・お支払い方法  
1回目(7/18)までに3回分(¥10,800)をお願いします。
- ・途中で参加出来なくなった場合  
キャンセルになってもお金の返金はできません。  
SSI本部へ振り込んでいる為。

