



4 / 17 (月) スタート

# 日本酒プロフェッショナル教室

～「日本酒ナビゲーター認定」～



日本酒を伝えたい！  
日本酒を提供したい！  
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、水溶液や香りサンプルを使いながら日本酒の提供方法をお伝えしていきます。

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

※お酒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)
- 受講日／第3月曜日 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 | 4/17 (月) | <ul style="list-style-type: none"> <li>・人間の味覚について ～水溶液のきき酒～</li> <li>・日本酒は「世界の酒」！日本酒の魅力について</li> <li>※ 宿題用きき酒教材：180ml ボトル</li> </ul>    |
| 2 | 5/15 (月) | <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本酒の春夏秋冬～季節ごとの提供方法～</li> <li>・貴店様のお薦めのお料理に合わせる日本酒の提供方法</li> <li>※ 宿題用きき酒教材：180ml ボトル</li> </ul> |
| 3 | 6/19 (月) | <ul style="list-style-type: none"> <li>・季節に応じた人間の味覚変化</li> <li>・日本酒ナビゲーターとしての接客ポイント</li> <li>※ 宿題用きき酒教材：180ml ボトル</li> </ul>            |

- ・締切日 2017/04/14 (金)  
※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(4/17)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。

