

第四弾

花MARUTANI

日本酒講座

2025年

10月11日、10月25日
11月8日、11月29日

15:30-16:30



たった1時間であなたも日本酒通！

花MARUTANI 日本酒講座

—講座内容—

▷ 第一回 2025年10月11日(土)

「薫酒・爽酒・醇酒・熟酒」を学ぼう

4タイプの特徴を知ること、自分の好みや、そのお酒に適した温度・酒器、相性の良い食事を考えるときにも役立ちます。

▷ 第二回 2025年10月25日(土)

日本酒の「フレーバー」を学ぼう

本来、日本酒が持つべき風味と、日本酒が持つべき風味とは異なる匂いや味＝オフフレーバーとがあります。しかし感じ方は人それぞれ！皆さんでフレーバーの違いを体験しましょう。

▷ 第三回 2025年11月8日(土)

「タンク貯蔵酒きき酒」を体験しよう

タンク貯蔵酒とは、商品化前のタンクに貯蔵してある原酒のこと。実際に酒蔵で行われている「きき酒」を体験し、蔵人気分を味わいましょう！

▷ 第四回 2025年11月29日(土)

みんなで「オリジナルのお酒」を設計しよう

皆さんで、皆さんだけの日本酒を設計する夢の時間。お酒をテイastingしていただき、イメージを沸かせながらのディスカッションです。どうしたら目指す香りや味わいになるのか。などレクチャーをはさみながらの1時間です。

—注意事項—

当日は筆記用具をご持参ください。

- 申し込み及び参加は開催当日の満年齢が20歳以上の方に限定させていただきます。
- アルコールを提供する勉強会につき、車・バイク・自転車でのお越しは固くご遠慮願います。
- お子様連れの参加はご遠慮ください。
- 食事の持ち込みは禁止です。
- 参加されない方の同伴は不可です。
- 当日は香りを嗅ぎながら飲み比べをして頂きますので、香水、柔軟剤等、匂いの強い物はご遠慮願います。
- あまり刺激のない軽食をとってから参加してください。空腹状態でテイastingすると酔いが回って味がわからなくなってしまうたり、体調不良に陥る原因となります。
- 体調に不安のある方は、ご参加をご遠慮下さい。
- 飲み放題ではありません。あくまでも勉強会ですので、趣旨をご理解下さい。
- お申込み内容の変更は、開催前日の16時までに花MARUTANI(052-211-9200)までお電話にてお願いいたします。
- キャンセルの場合は、開催前日の16時までに花MARUTANI(052-211-9200)までお電話にてお願いいたします。
- 開催前日16時以降のキャンセルは、講座料全額いただきます。
- 諸事情により講座が中止になった場合は電話にてご連絡いたします。
- お申込みいただいた個人情報、本講座に関わる以外には使用しません。

—当日の流れ—

15:15 開場

15:30 日本酒テイasting

16:00 座学

16:30 講座終了

—金額—

▷ 一講座3,850円(税込)

▷ 全講通し14,000円(税込)

(第一回～三回3,850円、第四回2,450円)

※講座代は都度、店頭にてお支払いとなります。
全講通しにてお申込みいただいたお客様も都度払いとなります。

—定員—

▷ 10名

※先着順にて。定員になり次第、受付終了。

—講師—



関谷醸造株式会社
相談役
遠山久男



MARUTANI

sake-bar

お問い合わせ

花MARUTANI

〒460-0002

愛知県名古屋市中区丸の内3丁目18番13号先

Tel: 052-211-9200

—日本酒講座の様子—



—申込みフォーム—

