

はせがわ じゅんいち
長谷川 淳一

活動内容	日本の良き伝統文化である日本酒の魅力や楽しみ方を、講座やテイスティング体験により学べます。またグループや団体の親睦会等での日本酒イベント(日本酒会や酒蔵見学等)の企画・運営もサポートします。	
資格・経歴 活動歴等	日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会(SSJ)認定資格 酒匠(2021年)・日本酒学講師(2019年)・唎酒師(2011年)	
活動の対象	<input type="checkbox"/> 未就学児 <input type="checkbox"/> 親子 <input type="checkbox"/> 小中学生 <input checked="" type="checkbox"/> 一般 <input checked="" type="checkbox"/> シニア	<input type="checkbox"/> どなたでも
活動可能日	<input type="checkbox"/> 月 <input type="checkbox"/> 火 <input type="checkbox"/> 水 <input type="checkbox"/> 木 <input type="checkbox"/> 金 <input type="checkbox"/> 土 <input type="checkbox"/> 日	<input checked="" type="checkbox"/> 相談可

具体的なプログラムの一例

タイトル：日本酒講座入門編

内容：①1DAY講座：日本酒の魅力や楽しみ方を分かり易く解説 ②酒蔵見学：神奈川県酒蔵を訪問し見学&試飲を楽しむ※ ③オプション(①に付加)：テイスティング体験講座※ テイスティング手法の講義の後、3~4種類の日本酒を試飲してシートにコメントをまとめ意見交換する。

定員：10~15名(応相談)

所要時間：①1.5~2時間 ②個別に相談 ③0.5~1時間

材料費：①指導料500円/人+材料費(酒代)・酒蔵見学は別途

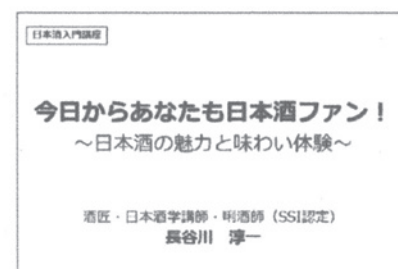
その他：以下のプログラムの実施も可能です。(費用などは応相談)

日本酒講座(愛好家向け)：日本酒の歴史や文化、原料・製法・飲用方法・料理との相性など全般に渡る講座(全3~6回)

※新型コロナ感染の状況により実施できない場合があります。



神奈川県の酒蔵見学事例



日本酒講座タイトル例

街のアドバイザーから

2000年の歴史を持つ日本酒はまだまだかつてない美味しい時代を迎えています。さらに美味しさだけでなく、日本の歴史・伝統文化・地域文化などとも深く関わっています。日本酒の奥深い魅力や楽しみ方を知ることで、日本の素晴らしさを再発見し、生活が豊かになると思います。日本人なら日本酒で乾杯しようではありませんか。