

2023

入学者受付中

締切10月16日(月) 23時59分

西宮日本

酒処西宮で日本酒を学ぶ絶好のチャンス

酒学校



Instagramもフォローしてね!  
【西宮日本酒部】  
@nishinomiya\_nihonshubu



# 入学者受付中

<講義内容> 開校式・全4回講義・修了式

<定員> 30名 (1組3名まで、応募多数の場合は抽選)

<参加費> 5,000円

<申込方法> 右の二次元コードをスマホで読み取りホームページから申込んでください。

<申込締切> 10月16日(月) 23:59



## 全講義内容

<定員>100名・当日先着・申込不要

開校式は無料受講できます



講師

西宮市立郷土資料館  
学芸員(日本近世史)

中谷 真悠香氏

10/7(土) 開校式特別講演

14:00～15:30

<会場>

西宮神社会館

### 「酒の流通と西宮の酒文化」

江戸の人々に親しまれた西宮の酒。流通の仕組みと西宮の酒文化についてお話しします。



11/18(土) 白鹿「日本酒の愉しみ方」

10:00～12:00

<会場>

宜春苑

(辰馬本家酒造株式会社内)

酒蔵が教えるちょっとした日本酒の愉しみ方。

温度や器による感じ方の違いや、食との愉しみ方など、これを聞くと、もっと日本酒が飲みたくなってしまうかもしれません。



12/16(土) 白鷹「人と人の繋がり 心も醸す酒造り」

10:00～12:00

<会場>

宮水ホール

(白鷹緑水苑 2F)

山田錦と村米制度によるSDGsの実現。

宮水とは、生醸づくりとは、白鷹の酒造りの技について語ります。緑ある米による「味」と「香り」をきき酒により心も醸しましょう。



2024

1/13(土) 日本盛「蔵見学と杜氏に学ぶ日本酒」

10:00～12:00

<会場>

日本盛酒蔵通り煉瓦館 2F ホール

♪ニホンサカりは良いお酒♪ でお馴染みの日本盛では、蔵見学と杜氏さんから日本酒造りの極意を学んでいただきます。その後は得た知識と共にきき酒楽しみましょう!



2024

1/27(土) 大関「きき酒道場」

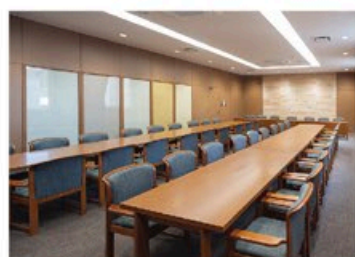
10:00～12:00

<会場>

大関 静和館

酒造りの現場担当者が教える日本酒講座。西宮の酒造りの歴史を語ります。

その後は、みんなできき酒テスト。きき酒の結果に応じて、大関独自のきき酒段位を授与します。



2024

2/24(土) 修了式

10:00～12:00

修了証授与、日本酒関係の講演(内容未定)、試飲会など

<会場>

西宮商工会館特別会議室(予定)