

西宮 日本酒学校

2024

酒処西宮で日本酒を学ぶ絶好のチャンス

【新酒造り祝賀】(西宮市) ©https://techsen.nihu.co.jp/04_entry.php?key=13115を加工して作成



入学者
受付中

締切10月14日(月)
24時

酒処西宮

酒造り祝賀

酒造り祝賀

酒造り祝賀

新酒造り祝賀

入学者受付中

- <講義内容> 開校式・全4回講義・修了式 <申込方法> 右の二次元コードをスマホで
<定員> 30名 (1組3名まで、応募多数の場合は抽選) 読取りホームページから申込
<参加費> 5,000円 <申込締切> 10月14日(月) 24:00 ください。



全講義内容

<定員>100名・当日先着・申込不要



講師
酒ミュージアム
(自覚記念酒造博物館)
学芸員
大浦 和也氏

10/5(土) 開校式特別講演 「江戸で人気の西宮産下り酒」

14:00～15:30
<会場>
西宮神社会館

日本一の酒どころである灘五郷の原点は江戸時代にあります。西宮郷・今津郷を擁する西宮市域の酒造史について、幕末期の史料から紐解いていきます。

開校式は無料受講できます



11/2(土) 白鹿「日本酒の愉しみ方」

10:00～12:00

<会場>
宜春苑
(秩父本家酒造株式会社内)

酒蔵が教えるちょっぴり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いかもしれません。



11/30(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

♪ニホンザカりは良いお酒♪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けます。その後は得た知識と共にきき酒楽しみましょう!



12/14(土) 白鷹「人と米と酒と」

10:00～12:00

<会場>
宮水ホール
(白鷹醸造 2F)

山田錦と村米制度によるSDGsの実現。宮水とは、生脱づくりとは、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癒しましょう。



2025 1/25(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。



2025 2/22(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

主催・お問合せ：西宮日本酒振興連絡会 ☎ 0798-31-7821

事務局 一般社団法人にしのみや観光協会内

(#0900-1200, 1300-1700)



Instagramもフォローしてね!

【西宮日本酒部】

@nishinomiy_nihonshubu

