

# 酒どころ福島のお酒をお爛で楽しむ

## ～あなたも「お爛名人」になろう～

全国新酒鑑評会金賞酒4年連続最多の福島県を代表する蔵元で、日本経済新聞「訪ねて楽しい日本酒の蔵元」全国ランキング1位にも選ばれた「末廣酒造」7代目 新城 猪之吉さんによるお爛講座です。これからの季節にぴったりの爛酒について、人肌、ぬる爛、熱爛などの温度による味わいの違いやお爛に向くお酒などを楽しく学びながら、日本酒の“奥深さ”に触れてみませんか。

開催日時 **2016年**  
**11 / 30 (水)**  
**19:00～21:00 (受付18:40～)**  
**【形式】 着席スタイル 【定員】 30名**

参加費 **3,500 円 (税込)**  
 \*KK<sup>2</sup> 有料メンバーは500円引き  
 お連れ様1名までメンバー価格でご参加いただけます  
**〈支払は事前のみ〉クレジットカード、銀行振込み**  
 ※銀行振込みの場合は、11月24日(木)までにお振込ください。  
 (振込手数料はお申込者負担とさせていただきます)



講師 (予定) **新城 猪之吉 さん**



福島県酒造組合会長  
 日本酒造組合中央会東北支部長  
 末廣酒造株式会社代表取締役社長

1950年福島県会津若松市生まれ。慶応義塾大学法学部政治学科卒業。嘉永3年(1850年)創業の末廣酒造7代目として原料にこだわり、いい米と酒に合う水を使い、そしてあれこれ述べるよりもおいしいのが一番をモットーとして、未来永劫愛される普遍の旨さを追求している。2011年東日本大震災以来、大打撃を受けた日本酒の再興と風評被害払拭のために、自ら率先し首都圏を中心とした外部販売に出向くと同時に新たな販路として海外に向けた日本酒の魅力を伝えてまわる多忙な日々を送っている。

※講師は、末廣酒造 取締役製造部長 金谷清明さんに変更となる場合がございます。

コーディネーター **華井 弘子** エキスパート倶楽部  
 ゼネラルマネージャー

ワインセミナー講師や企業主催のレセプション、パーティのプロデュース、食品・飲食業界の研修講師や、料飲サービスの専門学校講師などの経験を活かし2008年5月より現職。元サントリーパブリシティサービス株式会社常務取締役。

### ♪ 講座内容 (予定)

- ① 日本酒、および爛酒の歴史と現状
- ② 爛酒の種類、方法および料理との相性
- ③ 爛酒のテイasting
- ④ お爛名人への修了テスト

新城さんのお話と一緒に、みなさまでの交流も楽しみください。(軽食付き)



「お爛名人認定書」

### 試飲酒(予定)

いずれも末廣酒造



大吟醸舞

本醸造 鬼羅

伝承山廃純米酒

長期熟成 流転純米酒



### 会場 霞が関ナレッジスクエア 交流カフェ 「エキスパート倶楽部」

千代田区霞が関3-2-3  
 霞が関コモンゲート アネックス1階

- ・銀座線「虎ノ門駅」11番出口より徒歩1分
- ・丸ノ内線、千代田線、日比谷線「霞ヶ関駅」A13番出口より徒歩5分



※ 講義内容を録音・録画することはご遠慮ください。

主催：一般財団法人高度映像情報センター(AVCC)  
 協力：末廣酒造株式会社  
 問合せ先：霞が関ナレッジスクエア 事務局  
 電話：03-3288-1921 (9:00～18:00 月～金、平日のみ)



お申込みは、霞が関ナレッジスクエア(KK<sup>2</sup>) webから受付中

<http://www.kk2.ne.jp/>