三重の食材と日本酒のペアリング講座 Vol.1

三重県各地の日本酒と、それに合う様々な食材の食べ合わせを体験しながら、日本酒の入門知識と、食べ合わせに関する実践的な知識を学ぶ講座です。

簡単にできるおつまみレシピ（材料は三重の食材をメインに使います）の紹介と、試飲・試食をお楽しみいただきます。

講座終了後には、参加者の方々に講師を交えた交流会も行います。

ぜひ、お誘い合わせのうえ、ご参加ください。

1．日時

平成 25 年 12 月 12 日（木）

【昼の部】①講座：11 時 30 分～ 13 時 00 分、②交流会：13 時 15 分～ 14 時 30 分

【夜の部】①講座：19 時 00 分～ 20 時 30 分、②交流会：20 時 45 分～ 22 時 00 分

2．内容

「三重の食材と日本酒のペアリング講座 ～発酵食品編～」

①講座

・ペアリングの基礎知識①

・3 種の日本酒と発酵食品（チーズや味噌等）のペアリング体験

②交流会　講師を交えて、参加者の方々の交流を深めていただきます。

3．講師　手島麻記子氏　（食文化研究家・日本酒スタイリスト）

4．場所　三重テラス 2 階多目的ホール

（東京都中央区日本橋室町 2－4－1 YUITO ANNEX 2F　TEL 03 - 5542 - 1035）

※東京メトロ銀座線・半蔵門線「三越前」駅地下直結

5．定員　各回 30 名（先着順）

※申し込みが定員を超えた場合は、参加いただけない方のみに連絡します。

6．参加費

①講座：1,500 円（ペアリング体験食材費）

②交流会：【昼の部】2,000 円、【夜の部】3,500 円

7．申し込み

＜申し込み方法＞

下記のところまで　申込書へご記入のうえ、FAX または E-mail でお申込みください。

E-mail の場合は、件名を「ペアリング講座申し込み」として、1．氏名、2．会社・団体名等、3．住所、4．電話番号、5．参加する回、6．交流会の参加の有無を明記してください。

＜申し込み締切＞　平成 25 年 12 月 5 日（木）17 時まで

＜申し込み先＞　　三重テラス事務局　FAX 03 - 5542 - 1034 ／ E-mail eigyo@pref.mie.jp

＜講師プロフィール＞

手島麻記子氏 （食文化研究家・日本酒スタイリスト）

株式会社彩食絢美（さいしょくけんび）代表取締役
彩食絢美流ダイニングデザイン家元
食文化研究家
日本酒スタイリスト（日本酒造組合中央会認証）
日本醸造協会理事
ワインアドバイザー（日本ソムリエ協会認定）
イタリアスローフード協会会員
広告電通賞審議会選考委員

慶應義塾大学法学部卒。パリでダイニングデザインを学ぶため渡仏。
1992 年に原宿で新しい食スタイルを提案する（株）彩食絢美を設立。
プロの養成スクールを主宰しながら、食と女性マーケティングの
分野において、大手企業の商品開発におけるコンセプターとしても活躍。
また、ヨーロッパと日本の食文化交流を通 じ、2001 年にはスローフード
発祥の地、北イタリアのブラで開催されたイタリアスローフード協会
主催のチーズフェスティバルに日本から初の公式参加をする。
そこで日本酒と日本の食卓文化を紹介し、イタリア全土に日本酒旋風を
巻き起こす。
著書：「Osake でスイーツ」（ギャップ・ジャパン）
「12 のパリの物語」（立風書房）など

三重の食材と日本酒のペアリング講座 Vol.1

申込書

氏名	住所	参加する回
		□【昼の部】 □【夜の部】
会社・団体名	E-mail	交流会
		□ 参加 □ 不参加
	電話番号	

※お申し込みが定員を超えた場合は、参加頂けない方のみに連絡いたします。
※参加費は、当日、受付でお支払いください。
※ご記入いただいた個人情報は、当講座の運営のみに利用します。

＞＞＞三重テラス事務局　FAX 03 - 5542 - 1034 ／ E-mail eigyo@pref.mie.jp