



## 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用します）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ご連絡します。

### 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
		<input type="checkbox"/> 【昼の部】 <input type="checkbox"/> 【夜の部】
会社・団体名	E-mail	交流会
		<input type="checkbox"/> 参加 <input type="checkbox"/> 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。