

「酒蔵ツーリズム」オンラインセミナー お酒と食のマッチング研究会

お酒（ビール・日本酒・ワイン等）を通じた食文化の伝え方、お客様に喜んでいただくお酒の楽しみ方や飲み方を知ることができるオンラインセミナーです。

第1回
2021年2月3日（水）

地方はブランドの塊。ブランディングとは

株式会社TSUKI
蓮見 孝子 ビバレッジ
コーディネーター



■プロフィール

静岡県生まれ。同志社女子大学英文科を卒業。在学中に、アメリカカリフォルニア州、カナダブリティッシュコロンビア州に短期留学。1992年4月JHC株式会社勤務。2000年4月より現職に至る。今までフランス・北ヨーロッパの一流どころでのみでしか流通していなかった生産者のフランスワインのみを独占輸入する。生産者や料理人たちとの信頼関係を生かし、また、多方面にわたる深い知識と美意識、抜きんでたテイasting能力とワインの根幹となる土壌の知識を生かし、さまざまな分野で活躍中。ブルゴーニュ騎士団叙任、アルザス・ワイン騎士団叙任。

■本セミナーの構成

- 14:00 セミナースタート
挨拶・趣旨説明・講師紹介
- 14:10 基調講演 | 前編
- 14:50 休憩
- 15:00 基調講演 | 後編
- 15:40 質疑応答
- 16:00 セミナー終了

第2回
2021年2月10日（水）

ひと手間かけた日本酒提供の仕方

「ジョーンズマン2号」
高崎 丈 代表



■プロフィール

福島県双葉町生まれ。魚と純米酒にこだわった居酒屋「ジョーンズマン2号」（三軒茶屋）代表。独自の理論をもとに、温度帯、熟成、火の入れ方で適正な燗酒を提供する一方で、ワイン燗やクラフト燗など新しい燗酒の世界の可能性を提案。世界で燗酒が広まることを目標に、「アマン東京熱燗ペアリングイベント（2019年2月）」など都内多数のレストランとコラボレーションイベントを開催し、燗酒の啓蒙活動を行っている。現在は、東日本大震災により閉店を余儀なくされた高崎の父のお店である洋食屋・キッチンたかさきをランチタイムのみ再現している。

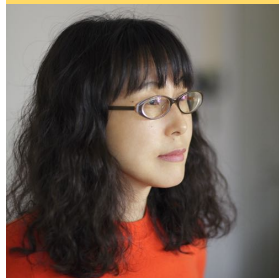
■本セミナーの構成

- 14:00 セミナースタート
挨拶・趣旨説明・講師紹介
- 14:10 基調講演 | 前編
- 14:50 休憩
- 15:00 基調講演 | 後編
- 15:40 質疑応答
- 16:00 セミナー終了

第3回
2021年3月3日（水）

ガストロノミーの拠点は地方に向かう

「料理通信」
君島 佐和子 編集主幹



■プロフィール

栃木県生まれ。早稲田大学第一文学部演劇専攻卒。株式会社パルコ、フリーライターを経て、1995年『料理王国』編集部へ。2002年より編集長を務める。2006年6月、国内外の食の最前線の情報を独自の視点で提示するクリエイティブフードマガジン『料理通信』を創刊。編集長を経て、2017年7月から編集主幹に。辻静雄食文化賞専門技術者賞の選考委員。日経新聞の日曜朝刊「NIKKEI The STYLE」に寄稿。デザイン専門誌『AXIS』、マガジンハウス『アンドプレミアム』でコラムを連載。著書に『外食2.0』（朝日出版社）。

■本セミナーの構成

- 14:00 セミナースタート
挨拶・趣旨説明・講師紹介
- 14:10 基調講演
- 14:50 質疑応答
- 15:00 セミナー終了

日程

2021年2月3日（水）～3月3日（水） 計3回

参加費

無料

参加方法

- ①事務局より事前にZOOMミーティングルームのURLをお送りします
- ②当日はそのURLをクリックしてご参加ください
※タブレット・スマホでのご参加も可能ですが、データ通信量が大きくなります。
インターネット通信が良好な場所やWi-Fi環境下での参加をお勧めします。

対象

旅館の調理師・旅館のサービススタッフ・飲食店従事者・酒造会社従事者・酒と食に興味のある方

申込方法

お申し込みは、酒蔵ツーリズム特設申込フォームからお願いいたします。
QRコードからもお申し込みが可能です。

<https://docs.google.com/forms/d/1AbaEfd-9ghoZkBbQEBC5MidSeDYMgPdE5bUZ8eCGqwc/edit>

