

はじめての日本酒入門

月曜から呑んでも大丈夫！正しい日本酒とのつきあい方伝授します

「日本酒って悪酔いするから苦手・・・」

そんな女性こそ参加してくださいね。

南部美人五代目蔵元・久慈浩介氏によるセミナーと日本酒にあう料理を味わう2時間半です。



- ① 日本酒の種類・・・純米酒？吟醸酒？生酒？
- ② 辛口と甘口ってなに？
- ③ 冷やがいい？熱燗がいい？
- ④ 悪酔いしない、二日酔いしないヘルシーな飲み方とは？

◆ **日時** : 2011年11月28日(月) 18:30開始～21:00終了

◆ **場所** : 盛岡市桜山 MASS (電話 019-651-1510)

※場所がわからない方は当日桜山神社前より 070-5092-3716 までお電話ください。
お迎えに行きます。

◆ **参加費** : のびあ会員 3,800 円・非会員の方 4,000 円

のびあの会員登録はHP「女子 100 人委員会」から。なお当日、会場での会員登録もできますが領収書を準備する都合上、できるだけ事前登録をお願いします。登録は無料です。

※今回は 20 才以上の女性限定となります。会場の都合で 25 名定員で締切ります。

◆ **講師の先生** :

「南部美人」とは、岩手県二戸市で清酒製造を行う酒蔵で、日本航空ファーストクラスでも提供される日本を代表する銘柄です。その五代目蔵元である久慈浩介氏は東日本大震災で全国で花見自粛ムードのなか、「被災地を思うなら花見をして東北の酒を呑んでください」とユーチューブに動画投稿したことで話題になった方です。

◆ **申し込み方法** : FAXまたはメールにて下記の内容を 11/18 までにお送りください。

㈱のびあ行き Fax : 019-681-1195 メール : novia@jyosi100.com Tel : 019-681-1919

参加者のお名前	
のびあ会員の有無	会員 非会員
当日連絡がつく携帯電話	
メールアドレス	