熟成古酒の正しい知識、正しい提供方法を学ぼう VOL.5

熟成古酒の魅力に迫る！

～ 洞窟で長期間熟成させた大吟醸のテイスティング～

共催：NPO 法人 FBO（料飲専門家団体連合会）／日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会（SSI）
協力：長期熟成酒研究会／株式会社島崎酒造

長期熟成酒研究会※1 の協力のもと、熟成古酒（熟酒）※2 を学ぶセミナーを開催いたします。
熟成古酒の正しい知識と正しい提供方法を学び、サービス・セールス時に役立てたい方だけでなく、
熟成古酒を深く学びたいという日本酒愛好家にもおススメです。

2/19 火
19:00 ～ 21:00

申込締切 2/15（金）12:00

ここに注目！

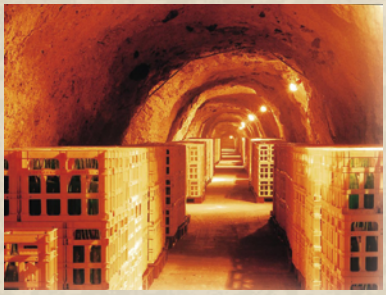
「東力士」「熟露枯」醸造元 島崎酒造（栃木県那須烏山市）
島崎健一氏が語る熟成古酒の魅力

戦時中に掘られた洞窟で最長20年間熟成させた大吟醸をテイスティングします。
夏期 15℃、冬期 5℃の環境下、熟成期間でどのような違いが出るのかを探ります。

内容

- 日本酒の古酒とは
- 日本酒の熟成について
- 島崎酒造がつくる熟成古酒とは
- 島崎酒造の古酒づくり
- 大吟醸古酒の経年変化テイスティング
- 食中向き山廃純米熟成酒のテイスティング

※内容は変更になる場合がございます。



使用教材

①熟露枯大吟醸 1 年
②熟露枯大吟醸 5 年以上
③熟露枯大吟醸 10 年以上
④熟露枯大吟醸 20 年以上
⑤熟露枯山廃純米原酒（常温と燗の比較）
専用レジュメ、テイスティングシート

※使用教材は変更になる場合がございます。

講師

島崎 健一 氏
株式会社島崎酒造 代表取締役社長

1969 年生まれ。東京農業大学醸造学科卒業。新潟の酒蔵にて修行の後、実家に戻り現在に至る。米の旨みを存分に表現した甘口酒を頑なに守り続けてきた先人の想いと、1970 年から古酒づくりに取り組んできた熟成技術をどう生かして蔵元の味を表現していくのか。新たな味わいづくりに挑戦中。

山上 龍雄 氏
株式会島崎酒造 技師

東京農大醸造学科卒。地元初代杜氏（現在3代目）。現在は研究室を中心とした業務に従事。

ナビゲーター：小森 真幸（SSI 研究室 専属テイスター）

長期熟成酒研究会
会員価格 4,000円

FBO 認定会員	FBOアカデミー会員	一般
4,000円	5,000円	6,000円

※表示価格はすべて税込価格です。

定員 70名（最少催行人数 6 名）
定員に達し次第、申込終了とさせていただきます。

会場 FBOアカデミー東京校
東京都文京区小石川 1-15-17
TN 小石川ビル 7F
TEL.03-5615-8202

熟 RESERVE SAKE ASSOCIATION 長期熟成酒研究会

※1.「長期熟成酒研究会」とは
長期熟成酒研究会は、熟成古酒の製造に関する技術交流と市場の開発を目的とした、酒造会社による任意団体として昭和 60 年（1985 年）に設立。熟成古酒の復興と研究に夢とロマンを託す酒造会社、酒類流通業、酒販店、飲食業など有志の集まりとして、現在も活動を続けています。

※2.熟成古酒とは
長期熟成酒研究会では、「満3年以上蔵元で熟成させた、糖類添加酒を除く清酒」を熟成古酒と定義しています。

FBOアカデミー / FBO academy
東京都文京区小石川1-15-17 TN小石川ビル7F / 7F, 1-15-17, koishikawa, Bunkyo-ku,TOKYO 112-0002 JAPAN
Tel:03-5615-8202 Fax:03-5615-8200 0120-49-2676 食のプロになろう！！ http://academy.fbo.or.jp

熟成古酒の正しい知識、正しい提供方法を学ぼう

熟成古酒の魅力に迫る！

～飲食店における熟成古酒のサービス方法について～

Vol.4「下越酒造株式会社 代表取締役社長 佐藤俊一氏による～熟成のメカニズムを科学的に考える～」開催の様子。右は「龍力」醸造元 株式会社本田商店 代表取締役、長期熟成酒研究会 会長 本田眞一郎氏。

お申込方法

専用申込フォームまたはFAXをご利用下さい！

※締切前であっても定員に達し次第、申込終了とさせていただきます。

https://goo.gl/kvGJtA

専用申込フォーム

※お申込みは、お申込み時20才以上の方に限ります。
※参加料金の入金確認をもって正式なお申込受付完了とさせていただきます。
※参加料金の払い戻しはいたしません。不都合が生じた場合は、代理の方のご参加が可能です。

●お酒は20歳になってから。お酒はおいしく適量を。飲酒運転は絶対にやめましょう。
●妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響する恐れがありますので、気をつけましょう。のんだあとはリサイクル。
●お車などを運転するご予定の方は申込できません。

会場案内図

会場:FBOアカデミー東京校

東京都文京区小石川1-15-17TN小石川ビル7F
TEL: 03-5615-8202 FAX: 03-5615-8200

●都営三田線「春日駅」A5出口徒歩3分
●都営大江戸線「春日駅」A3出口徒歩8分
●東京メトロ南北線「後楽園駅」8番出口徒歩8分
●東京メトロ丸の内線「後楽園駅」4b出口徒歩10分

FAX専用申込書　FAX 03-5615-8200

お申込内容	価　格	申込人数	合　計
2/19(火)熟成古酒の魅力に迫る!	長期熟成酒研究会 会員価格 4,000円	名	円

フリガナ		生年月日	19　年　月　日	性別	男・女
お名前		TEL			
E-mail					

支払方法

銀行振り込み	お振込先口座:りそな銀行 王子支店　(普)1788723　口座名:料飲専門家団体連合会 ※お振込み手数料は、お申込者にてご負担下さい。	事務局記入欄	

※参加申込書へご記入いただきました情報は、オンラインクラブもてなしびとにご登録いたしますので、各イベントのご案内をメールにて配信させていただきます。
なお、各イベントの手続きに必要な範疇で使用させていただくほか、主催者が行う他のイベントのご案内等にも使用させていただく場合がございます。

●お酒は20歳になってから。お酒はおいしく適量を。飲酒運転は絶対にやめましょう。
●妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響する恐れがありますので、気をつけましょう。のんだあとはリサイクル。　●お車などを運転するご予定の方は申込できません。