

日本酒カレッジについて

この度ホテル日航新潟では、第一回「日本酒カレッジ」に引き続き第二回を開講いたします。日本酒の基本的な学びを深め、その後テーマ酒に合わせた中国料理とのマリアージュを楽しんで頂く内容となっております。是非この機会に日本酒の美味しい飲み方をご体験下さい。

総支配人 小野 丘

第2回内容

講座テーマ「新酒と古酒」

新酒と古酒を味わって頂き、日本酒の時間軸の変化について学びます。

日本酒テーマ「新米仕込 新酒」

吉乃川酒造の中川正義生産本部長(前杜氏)を講師にお招きし、「日本酒の時間軸の変化」をお話しいただき、より日本酒について美味しく味わう知識を得た後、新米仕込「新酒」をはじめ、「古酒」(ミレニアム熟成)や「極上吉乃川」(特別純米)を当館自慢の中国料理と共に楽しみいただきます。和らぎ水には仕込み水「天下甘露泉」をご用意しております。

講座協力：吉乃川株式会社

吉乃川 天文17年(1548年)創業

戦国越後の虎、上杉謙信活躍の頃より伝統を守り、越後の良酒を今も変わらず醸し出す。仕込水は、敷地内の地下深くから湧き出る日本一の大河、信濃川の伏流水で「天下甘露泉」と呼ばれ、ミネラルを多く含む軟水で、飲み飽きしない、さらりとした酒質が特徴。



第3回以降のご案内

- ・2018年2月 第三回「日本酒と創作料理の宴」
- ・2018年度 日本酒カレッジについて 一年三回講座を実施し、2月に「日本酒と創作料理の宴」を予定しております。

第2回 日本酒カレッジ

「美味しい日本酒講座」



2017年 水
11月29日

受付 16:30～

講座 / 17:00～20:00

ディナー / 18:30～20:00

料金 (お一人様) 10,000円

内容 講座、お食事、日本酒、お土産付

会場 講座 / 3階 宴会場「孔雀」
ディナー / 30階 宴会場「鶴」

定員 30名 ※先着順となりますので、お早めにお申込み下さい。

One Harmony 200 point
ポイント貯まります