

知ればいつもの日本酒がさらに美味しく

HIGASHIHIROSHIMA SAKE UNIVERSITY

東広島市立 日本酒大学

令和
5年

10月17日(火) 18:30~20:30

10月31日(火) 18:30~20:30

11月14日(火) 18:30~20:30

参加費
無料

全回次
試飲あり!



会場 東広島芸術文化ホールくらら
(サロンホール) (東広島市西条栄町7-19)
オンライン受講もできます

日本酒関係者による講義や試飲等を通して、日本酒にもっと詳しくなれる講義です。

申込方法：リアル・オンライン共に専用の電子申請フォームからお申し込みください。
定員に達し次第、受付は終了します。詳しくは市HPから。

主催：東広島市
お問い合わせ ☎(082)422-1032 ✉hgh200941@city.higashihiroshima.lg.jp



講義内容・講師



伝統的酒造り

広島杜氏組合
組合長 石川 達也様

富久長の酒造りと
海外展開

株式会社今田酒造本店
代表取締役 杜氏 今田 美穂様

リアル受講者限定補講（飲み会）あり

※別途参加費がかかります



日本酒醸造の魅力

独立行政法人酒類総合研究所
主任研究員 金井 宗良様

道の駅と日本酒販売

道の駅西条のん太の酒蔵
駅長 柳澤 哲様



「広島酒造り」を支える
技術支援、研究開発

広島県食品工業技術センター
主任研究員 山崎 梨沙様

料理を愉しみ、
地酒を愛でる

岸本食堂様

広島駅近く 広島のお酒を専門で扱っている居酒屋

※講義内容は予告なく変更となる場合があります。ご了承ください。



全回次で試飲を予定しています。
リアル受講の方は、徒歩や公共交通機関等でお越しください。
講義の様子は撮影・配信及び後日アーカイブ化いたします。