

SAKEカクテルセミナー in 伊賀 開催のご案内

木々の葉が、鮮やかに色づいてくる季節を迎えました。

さてこの度、下記日程で日本酒を使用したカクテル「SAKE カクテルセミナー」を開催させていただきますことになりました。既に「SAKE カクテル」を実践いただいている Bar の事例も交えながら、より深く楽しいセミナーにしたいと考えています。講師は自らも現場に立つ日比谷 Bar の山本さんです。「MOTOZAKE WAKA-EBIS」を使用した実技講座もございますので、是非ご予約の上お越しください。

【セミナー】『THE MIE COCKTAIL』～地域の魅力を一杯のカクテルから発信～

カクテルベースの日本酒「MOTOZAKE（基酒）」とは

日本酒ベースだから生まれる「Farm to glass～地域～」というキーワード

SAKE HALL の現状・SAKE カクテル導入店の事例紹介・・・etc.

※セミナーは約1時間、その後、SAKE カクテルにトライできる時間を設けております。

【講師】山本 利晴 氏 株式会社 環境開発計画 BAR 新業態創造プロデューサー

1999年日比谷 Bar 入社 店長・マネージャーを経て

2003年ウィスキー復権の基幹店「日比谷 BAR WHISKY-S」の業態開発

2009年現場培ったノウハウをシステム化し「Bar All Round Planning」設立

2011年4月日本酒カクテル専門店「SAKE HALL HIBIYA BAR」開店に携わる。

【開催日時】2014年5月13日（火） 13:30～15:30

（受付開始 13:00）

【会場】若戎酒造 株式会社『若戎吟醸館』

三重県伊賀市阿保 1317

【定員】40名様（事前お申込制 先着順）

【会費】1,000円（税込）

教材／基酒 720ml&サキニック炭酸 340ml 付



【お申込方法】※連絡先は全て『若戎酒造』

A) FAX の場合 FAX 番号 0595-52-2141

B) Eメールの場合 smile@wakaebis.co.jp

C) お電話の場合 お電話番号 0595-52-1153（代表）平日 8:30～17:30

お申込ご記入欄の「①～⑥」の項目を FAX もしくはメールが電話にてお知らせください。

【お申込ご記入欄】

①	お申込日			
②	貴店名			
③	ご住所			
④	TEL			
⑤	お申込人数	名	⑥	ご氏名(代表の方)

主催 義左衛門・真秀・若戎 醸造元
若戎酒造 株式会社

協力
日本名門酒会本部 (株)岡永