

# SAKEカクテルセミナー in 大阪 開催のご案内

平素は格別のお引き立てをいただき、誠に有難うございます。  
さて、日本名門酒会では下記の要領で、日本酒を使用したカクテル「SAKEカクテルセミナー」を開催させて頂く事になりました。既に「SAKEカクテル」を実践いただいている料飲店の事例も交えながら、とても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 の山本利晴さんです。「春鹿」「若戎」のMOTOZAKEを使用した実技講座もございますので、是非ご予約のうえ、お気軽にお越し下さい。

## 記

- ・開催日時：2014年5月14日（水） 13：30～15：30（受付開始13：00）
- ・会場： ㈱モトックス 6F 大会議室  
大阪府東大阪市小阪本町1-6-20 TEL：06-6723-3238
- ・参加対象：日本名門酒会加盟店様、加盟店様帳合の料飲店様
- ・定員：30名様（事前お申込制 先着順）
- ・会費：無料
- ・内容

### 【セミナー】『SAKEカクテルの可能性と展望』（約1時間）

- ・カクテルベースの日本酒「MOTOZAKE（基酒）」、そして「サキニック炭酸」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.

### 【実技講座】

- ・いろいろな材料で、実際にSAKEカクテルを作ってみて下さい。



## 《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年現場で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。

## 【お申込方法】

下記欄にご記入のうえ、㈱岡永 東京支店 営業部 まで、FAX（03-3663-9117）か Eメール（アドレス [nihonshu.nom@okanaga.co.jp](mailto:nihonshu.nom@okanaga.co.jp)）までお送り下さい。

※お電話の場合は03-3663-9103（平日9：00～17：30）までご連絡下さい

## 【お申込ご記入欄】

お申込日：平成26年 月 日

お名前	様	貴店名	様
ご住所			
TEL		帳合酒販店 ※料飲店様の場合	様

《主催》『春鹿』醸造元 株式会社 今西清兵衛商店  
日本名門酒会大阪南支部 株式会社 モトックス

『若戎』醸造元 若戎酒造 株式会社  
日本名門酒会本部 株式会社 岡永