

# SAKEカクテルセミナー in 名古屋 開催のご案内

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」の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 Bar 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 の山本さんです。「MOTOZAKE」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下さい。

## 【セミナー】『SAKE カクテルの可能性と展望』

- ・SAKE カクテルを展開した背景・反応
- ・「MOTOZAKE」「サキニック炭酸」開発の背景
- ・SAKE カクテルから生まれるキーワード「地域」「旬（季節）」「Farm to Glass」・・・etc.

※セミナーは約 50 分、その後、SAKE カクテルのメイキングタイムを設けております

## 【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 年ウイ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。

【開催日時】2014 年 8 月 25 日（月） 13：30～15：30（受付開始 13：00）

【会場】株式会社 秋田屋 5F オアシス  
名古屋市東区東外堀町 60 番地 AG ビル 5F

【定員】50 名様（事前お申込制 先着順）

【会費】無 料（お土産付）

## 【お申込方法】

連絡先：株式会社 秋田屋（西川宛）

A) FAX の場合 FAX 番号 052-857-0235

B) Eメールの場合 アドレス [m.nishikawa@akita-ya.co.jp](mailto:m.nishikawa@akita-ya.co.jp)

C) お電話の場合 電話番号 052-857-0114（平日 9：00～17：00）

※お申込ご記入欄の「①～⑤」の項目を FAX もしくはメールが電話にてお知らせ下さい



## 【お申込ご記入欄】

お申込日 26 年 月 日

①	お名前（参加人数）	参加人数	名
②	貴店名		
③	ご住所		
④	TEL		
⑤	帳合酒販店 ※料飲店様の場合		

主催 株式会社 秋田屋、株式会社 岡永

後援 「萬歳楽」醸造元（株）小堀酒造店／「久寿玉」醸造元（有）平瀬酒造店

「義左衛門」醸造元 若戎酒造（株）／「若竹鬼ころし」醸造元（株）大村屋酒造場

「大雪溪」醸造元 大雪溪酒造（株） 【順不同】