



福酒学べば
日々、
たのし。



福岡県酒造組合
+
アヴァンティ
お酒の学校
12期生募集!
2010年9月22日
スタート

お酒が好き。学ぶことが好き。
そんなあなたは「お酒の学校」へいらっしゃい。
福岡のお酒の造り方から飲み方まで
しっかり身につけたら、
ステキな福酒ライフの始まりです。

カリキュラム

	日時	テーマ・会場	内容
1限目	9/22(水) 19:00~22:00	お酒を楽しもう ホテルオークラ福岡	入学式 オリエンテーション 島田律子さん講演 懇親会
2限目	10/6(水) 19:00~21:00	日本酒を知ろう1 天神近郊の会議室	日本酒とは 日本酒ができるまで 酒米と水 ※1
3限目	10/20(水) 19:00~21:00	日本酒を知ろう2 天神近郊の会議室	日本酒の区分 ラベルの読み方 きき酒の仕方 ※1
4限目	11/17(水) 19:00~22:00	日本酒と料理の いい関係 天神近郊の飲食店	日本酒の楽しみ方 日本酒と料理の相性
5限目	11/27(土) 9:30~14:30 予定	お酒を楽しもう 山口酒造場(庭のうくいす) 久留米市北野町	蔵見学 ※詳細は開校後お知らせ
6限目	12/10(金) 19:00~22:30	素敵なお酒に! 卒業式&パーティ 天神近郊の会議室→ 天神近郊の会場	福酒にまつわる ためになる話 マイラベル発表 卒業式 卒業パーティ

お酒の知識も嗜み方も身につけた、立派な
酔っ払い福酒撫子へと育てます。

4 正しく酔える「福酒撫子」へ

卒業生対象のブラッシュアップセミナーや、
各期で開催されるOG会など、卒業後こそ、福酒
ライフ本番です。

3 卒業してから広がる、福酒ライフ

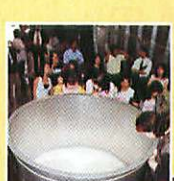
各講義内ででき酒あり。福岡の地酒30種類以
上を舌で実践トレーニングします。

2 福岡の日本酒30種類以上をきき酒

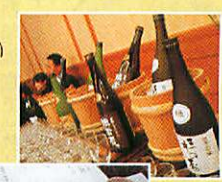
実際の酒造りの現場に立つ酒蔵の人たちが自ら
教壇に立ち、酒造りのイロハからツウな飲み
方、日本酒裏知識までを徹底伝授。

1 蔵元の若旦那・若女将が先生

「お酒の学校」は、
正しく楽しく日本酒を飲むための学校です



酒造りの現場に
潜入!



入学式特別講師
島田律子さん

タレント、ラジオパーソナリ
ティ、エッセイストとして
マルチに活躍。元国際キャ
ビンアテンダント。日本酒造
組合中央会認定「日本酒ス
タイリスト」として、日本酒を
粹に、オシャレに楽しめる女
性を目指す「いい女道」を提
唱する。



卒業式では
立派な福酒撫子に



福酒と料理を合わせて
楽しんだり...

※1 終了後、希望者は蔵元との懇親会有り

■参加費 / 21,000円(テキスト代、1.4.5.6限目のパーティー懇親会飲食費、5限目バス代等含む) ■対象 / 20歳以上の女性(全講座出席可能な方) ■定員 / 25名(選考)
■申込み方法 / 氏名、住所、電話番号(携帯と自宅)、年齢/生年月日、職業/勤務先名、メールアドレス(携帯とPC)と、何でも一言コメント
(自己PRや日本酒に対する熱い想い、どうして日本酒を勉強したいか、意気込みなど)を書いて、1名様ずつお申込みください。

お申込みは、アヴァンティホームページより
(HPからの申込みが難しい場合は、FAXまたは郵送でも可能です)
【HP】 <http://www.e-avanti.com/fukuoka/event/>
【FAX】 092-724-0227
【郵送】 〒810-0041 福岡市中央区大名2-6-26 ホッポハオスミツカ 4F
【締切】 8月17日(火) 必着

○結果発表

合格された方にのみ、8月末までにご本人様に参加費振込み等のご連絡を
いたします。お振込み確認後、カリキュラム等詳細をお送りいたします。

※お申込みの際にいただいた個人情報は、アヴァンティ編集部と福岡県酒造組合とで、参加者把握、各種
お知らせのみに共同利用させていただきます。