

働く女性を応援するネットワーク型情報誌 アヴァンティ

# avanti

アヴァンティ 福岡

avanti fukuoka

4F HOCHHAUS MITSUKA 2-6-26  
Daimyo Chuo-ku Fukuoka 810-0041 Japan  
Telephone 092.724.3226 / Facsimile 092.724.0227  
www.e-avanti.com

2012 August

2012年7月20日発行(毎月1回20日発行)  
第19巻第8号 通巻224号

# 8

特集

ココロとカラダの処方箋

## あなたも“不調マヒ”してませんか？



クリニック特集  
**街の頼れるクリニック・ガイド**

病気になるその前に…

備えあれば憂いなし

ビューティ特集

夏のお悩み解決メニュー一挙公開!



電子BOOK  
はこちらから!  
avanti.wook.jp

## カリキュラム

	日時	テーマ・会場
1限目	2012年 9/20(木) 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	10/4(木)※ 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・ きき酒の仕方※1	
3限目	10/18(木)※ 19:00~21:00	日本酒を知ろう 2 天神近郊の会議室
	酒米と水・日本酒の区分・ラベルの読み方※1	
4限目	11/8(木) 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	11/17(土) 9:30~16:00 (予定)	酒蔵を見に行こう! 合資会社 後藤酒造場 八女市黒木町
	蔵見学 ※詳細は開校後お知らせ	
6限目	12/6(木) 19:00~22:30	素敵な福酒撫子に! 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	

※印は終了後、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、  
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 / 30名(選考)

## ■申込方法 /

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思い、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名ずつお申込みください。

詳細はP2-3

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)

[H P]

www.e-avanti.com/event/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】2012年8月22日(水)必着

## ○結果発表

合格された方のみ、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。

※お申し込みの際頂いた個人情報は、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。

これまでに卒業した生徒(≡福酒撫子)は  
8年間で360名以上。  
日本酒の造り方、飲み方をはじめ、  
知識や文化を蔵元から  
直接学び、身につけ、  
素敵な福酒撫子に変身しましょう。



「お酒が大好き」、「福岡の文化を学びたい!」  
そんな女性、集まれ!  
お待たせしました、「お酒の学校15期生」の  
募集が始まります。

# お酒の学校

## 15期生

### 募集!

「お酒の学校」は、  
福岡の日本酒を正しく楽しく  
飲むための学校です



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。元国際線キャピ  
テンアテンダント。日本酒造組  
合中央会認定「日本酒スタイ  
リスト」として、日本酒を特に  
オシャレに楽しめる女性を目  
指す「いい女道」を提唱する。

蔵元の  
若旦那・若女将が先生  
実際の酒造りの現場に立ち酒蔵の人たちが  
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。

卒業してから広がる、  
福酒ライフ  
卒業生対象のイベントや、  
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。

福岡の日本酒  
30種以上をきき酒  
各講義内できき酒あり。  
福岡の地酒30種類以上を  
舌で実践トレーニングします。

正しく酔える  
「福酒撫子」へ  
お酒の知識も嗜み方も身につけた、  
立派な福酒撫子へと育てます。

