

NEW!

全5回

火曜日 13:15-14:45

6月4日(火)~7月2日(火)

6月4日 江戸より続く松岡醸造に関して

江戸末期1851年より小川町で日本酒を醸す酒蔵、松岡醸造。これまでの歴史や現代の酒造り、そしてこの土地だからこそできる日本酒「帝松」に関して解説。またお酒造りに関しても一からわかりやすく解説。実は酒米の違いではお酒の味は変わらないことを皆様ご存じですか？そんな普段聞くことができないお酒のあれこれもお伝えいたします。



まつおかしょう
松岡 奨
松岡醸造株式会社
取締役社長

テキスト レジュメを配付します。

6月11日 ~日々の食卓をより豊かにより幸せに~
家呑みが楽しくなるワイン講座

ワインを知るための入門講座です。

ワインはどんなお酒でしょう。日々の食事に、1杯のワインが添えられることで、楽しく、幸せな食卓になる・・・そんなワインの素敵なおところをご紹介します。

- ・ワインとは
 - ・ワインのいいところ
 - ・好みのワインを知るためには
 - ・ワイン基礎知識
 - ・ブドウ品種/代表的な産地
 - ・ワインテイスティングの基本
- ※実際にワインをテイスティングします
- ・ワインと料理のペアリング基本

テキスト レジュメを配付します。

教材費 1,000円 (テイスティング代金)
※講座当日に教室で集金いたします。
※車の方はお持ち帰りいただけます。



たかみざわ しょうこ
高見澤 陽子
ワインショップ
葡萄とくま
代表/JSANソムリエ
エクセレンス

6月18日 ビールの文化と科学

身近なアルコール飲料であるビールは、日本においては明治以降の発展の末、暮らしに最も溶け込んだ飲みものとして親しまれています。一方で、国内で流通している大半は数あるビアスタイルのうちの一つに過ぎません。科学的観点も織り交ぜながら文化を学んでいただき、よりビールの理解を深めて頂く事により、さらにビールの魅力や楽しさをご体験頂けます。お気軽にご参加ください。



たなべ まこと
田邊 真
株式会社協同商事
カスタマーコミュニ
ケーションチーム
兼 広報

テキスト レジュメを配付します。

6月25日 実践アウトドアコーヒー講座

コーヒーの世界は奥深い。様々な環境や気分でもコーヒーの味わいが変わります。

登山やキャンプ、河原などでのアウトドアコーヒー！

自然との相乗効果を味わいましょう。

スペシャルティコーヒーを使用し、豆選び、道具選びから抽出まで実際にコーヒーを淹れ楽しみましょう。

テキスト レジュメを配付します。

教材費 1,000円 (コーヒー代金)
※講座当日に教室で集金いたします。



あべ ふみひこ
阿部 文彦
(東松山市)
「13COFFEE」
焙煎士

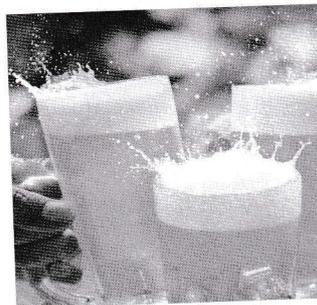
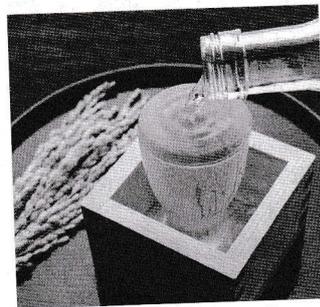
7月2日 お酒とコーヒーの健康学
お酒とコーヒーが身体に及ぼす影響について

古くからお酒は「百薬の長」とも「命を削るカンナ」とも言われてきました。コーヒーも同じようにその飲み方によっては健康にいろいろな影響を及ぼします。本講座では、お酒やコーヒーの摂取が身体にどのような変化をもたらすかを生理学的な見地から解説し、より健康的な日常生活を送るための効果的な飲み方を伝えたいと思います。

テキスト レジュメを配付します。



すずき あきら
鈴木 明
大東文化大学名誉
教授



受講料 10,000円 本学学生 8,000円

定員 30名