

日本酒の歴史と新たな挑戦

「クラフトサケ」のある未来へ

日本酒の製造技術をベースに、お米だけでなく、さまざまな副原料を加えて作られる新たな日本酒のかたち、それが「クラフトサケ※」です。
現代まで受け継がれてきた日本酒の歴史の中で、クラフトサケはどのようなようにして生まれ、広がってきているのか。知ればもっとお酒が楽しくなるかも!?

【開催】令和7年3月8日(土)

18:00~20:00

参加無料

【対象・定員】

20歳以上の方・30名

【講師】



立川 哲之氏

(株式会社ぶくぶく醸造 代表)

【申込方法】

台東区立社会教育センター・社会教育館のホームページからお申込みください。

※**先着順**の受付となります。

(募集期間:2月10日~3月8日)



ご応募はこちらから

【用意する物】

Zoomに接続が可能な機器

※この講座はご自宅等からご参加いただくオンライン(Zoom)講座です。

受講決定者の方には、3月1日以降にZoomの招待メールをお送りします。

※お申し込み時に自動返信メールが届かない場合は、下記までご連絡ください。

【問い合わせ】

台東区立 今戸社会教育館

Tel 03-3873-4140

〒111-0024 台東区今戸2-26-12

※月曜午前・祝日休館

