



美味しい日本酒講座

講座協力：弥彦酒造(株)

弥彦村公民館：大人講座

受講料：無料(定員40名)

日時：令和7年11月7日(金) 18:00~19:00

会場：大山鮮魚店(弥彦村大字上泉 1890)

講師：大井 源一郎氏

(弥彦酒造専務取締役、一級酒造技能士)

内容：裏面に記載

※終了後に希望者により弥彦酒造の美味しい
お酒を堪能できる懇親会を用意しております

申込：電話・FAX・e-mail・二次元コードで申込

弥彦村公民館(弥彦総合文化会館内)

TEL 94-4311 FAX 94-4312

e-mail:bunka@vill.yahiko.niigata.jp

電話申込は、平日9:00~16:00

10月1日(水)から受け付けます

詳しくは裏面をご覧ください！



< 弥彦村公民館大人講座「美味しい日本酒講座」 >

<<内容>>

1 講義(50分)

- ① 弥彦酒造の歴史・取組(「泉流醸造法」と出世蔵・契約栽培米)
- ② 日本酒の効果(ストレス解消・美容効果・健康効果)
- ③ 日本酒の種類と美味しい飲み方(種類による作り方・種類ごとの美味しい飲み方)

2 質疑応答・アンケート記入(5分)

3 希望者による懇親会(懇親会のみ参加も受け付けます。初心者、迷っている方大歓迎です。)

(1) 開始:19:10～ (2) 会場:大山鮮魚店(弥彦村大字上泉 1890 TEL0256-94-2161)

(3) 会費:5,500円 (4) 送り:終了後に大山～村内各地～吉田駅までマイクロバスで送ります。

※弥彦酒造の酒を各種準備しています

「美味しい日本酒講座」参加申込

氏名	住所	連絡先TEL
懇親会(いずれかに○を) 参加・不参加	質問等があればお書きください	

申込は、電話・FAX・e-mail・二次元コードで申込みください。

(TEL 94-4311・FAX 94-4312

・e-mail:bunka@vill.yahiko.niigata.jp)

電話での申込は、平日9:00～16:00です。

10月1日(水)から受け付けます。



申込二次元コード