



日本酒の魅力を知る&味わう SAKEラボ



夏を超えておいしくなる「秋酒」のひみつ
蔵元と楽しむ3ステップ飲み比べ&特製おつまみペアリング

銀座・新潟情報館 THE NIIGATA
Meet the People vol.48

四季で変わる日本酒の"旬"

夏を超えてうま味深まる「秋酒」のひみつ ✨
日本酒を選ぶヒントを楽しく学ぶ体験型イベント

お料理4品とのペアリング付き

【内容】

- 1 ミニレクチャー『蔵元に聞く、日本酒の旬と熟成のひみつ』
- 2 3ステップ飲み比べ体験(全5種を予定)
 - 1、搾りたての「熟成した秋酒」と「搾りたての新酒」の飲み比べ
 - 2、秋酒の「火入れ」タイプの飲み比べ
 - 3、「秋酒」のバリエーションご紹介
- 3 秋酒ペアリングおつまみ(4品を予定)
- 4 蔵元・ナビゲーターと交流タイム



ゲスト講師

八木 崇博 Takahiro Yagi
新潟県上越市柿崎
頸城酒造蔵元



ナビゲーター

中谷 完 Kan Nakaya
知覚分析アナリスト・日本酒キュレーター



ナビゲーター

片 幸子 Sachiko Kata
料理家・フードデザイナー



写真はイメージです

日時

2026年11月1日(日)

昼の部 12:30~14:00ころ

夕の部 16:00~17:30ころ

定員

各回24名(先着順)

参加費

3,500円

場所

銀座・新潟情報館THE NIIGATA
3階イベントスペース
【東京都中央区銀座5-6-7】

主催



銀座・新潟情報館

THE NIIGATA

参加お申込みフォーム

