

朝日酒造蔵見学

「美味しい楽しみ」
を広げよう！

チーズと日本酒との相性を探る

チーズってワインとしか合わない？ いいえ、そんなことはありません。

日本酒は様々な食べ物と相性の良い、すばらしい飲み物なのです！

ご自分の舌で組み合わせを楽しんでませんか？

新潟を代表する清酒、「朝日山」「久保田」「越のかぎろひ」「越州」。それらの高品質な清酒がどのように造られているのか、普段目にする事のない、蔵の中を見ていただきます。

その後、数種類の酒とチーズの相性を探るテイスティング。

2011. 2/25 (土)

CPA 認定 チーズプロフェッショナル
全日本薬膳食医情報協会認定 薬膳アドバイザー
遠藤ミホ



13:00~14:00 朝日酒造 蔵見学

14:00~16:30 日本酒とチーズの相性を探るテイスティング

チーズの「ソムリエ」がチーズの特徴や楽しみ方をご説明します。

6種類(予定)のタイプの異なる日本酒と個性あふれるチーズのマリアージュをお楽しみください。

参加費 4000 円 (定員 20 名)

お申込・お問合せ 遠藤 [✉ endomiho1005@gmail.com](mailto:endomiho1005@gmail.com)

参加を希望される方は事前にお申込みください。お申し込み後、万が一キャンセルの場合は2月22日までにご連絡願います。それ以降の場合は材料準備等の為、会費分頂きます。



朝日酒造株式会社

新潟県長岡市朝日 880-1 0258-92-3181

JR 信越線 長岡 12:11→来迎寺 12:24 のご利用が便利です。
来迎寺駅からは徒歩約 15 分、タクシーですと 1 メーターです。

! アルコールを召し上がっていただきますのでお車を運転されてのご参加はご遠慮ください。

