

# 女性のためのOsakeスクール

## 日本酒 文化講座【B9】

### 『ホームパーティーで楽しむ日本酒』

2015.12.11

◆会場 日本酒造会館（東京都・港区）

#### ◆概要

- ・日本酒スタイリストの手島麻記子氏を講師にむかえ、Osakeをより楽しむためのホームパーティーの演出（テーブルコーディネート等）の講義
- ・ナプキンの折り方（ナプキンフォールディング）の実践
- ・お料理とお酒の相性についての講義、実際に試飲、試食をしながらペアリングを体験

トータル 120分

#### ◆参加人数

・39名

#### 講義

### ■おいしさの秘密・目で味わうおいしさ



講師：日本酒スタイリスト  
手島麻記子氏

食欲を増進させるカラーコーディネートと、色相環（カラーチャート）を確認し、実際のコーディネート見本をスライドでみるなど、とても丁寧でわかりやすい講義でした。

#### 実践：ナプキンフォールディング

～ナプキンフォールディングでつくる立体感～

受講生の皆さんに、1枚ずつナプキンが用意され、実際に手を動かしての実践です。思ったより、難しくなく、自分がおもてなしをするときは、是非やってみたいという感想が多数ありました。



～テーブルコーディネート～

では、実際にテーブルコーディネートをみながら、ナプキンフォールディングでどう変わっていくかのデモンストレーションです。せっかくなので、少しパーティー気分を味わいながらということで、アペリティフがサーブされました。今回はロゼ色の日本酒スパークリング「微紅」をお楽しみいただきました。



習った、ナプキンフォールディングに変えてみました。雰囲気がいぶん変わります。高さを演出することにより、手島先生コレクションのお皿や素敵なグラスがさらに華やいだ雰囲気に感じます。



～キャンドルの灯りで作る寛ぎ～

リンゴを使って、キャンドルホルダーを作製してあります。ちょっとした工夫で、温かいぬくもりのある素敵な食卓ができますね。

#### 体験：日本酒とおつまみのペアリング

～日本酒ペアリング～

『料理とお酒があう』とは、ということなのかを学びながら、ペアリング体験をしていただきました。



#### おつまみ

- ・キウイとサーモンのわさび塩添え
- ・サラミ
- ・モツァレラの味噌ディップ添え



#### 試飲酒



スパークリングアジア微紅（Biko）

相原酒造（株）（広島県）



宮寒梅 純米吟醸45% ひやおろし

（名）寒梅酒造（宮城県）



真鶴 生酛 特別純米酒

（株）田中酒造店（宮城県）



テーブルコーディネートを囲んで、参加者の皆さんと。