

女性のためのOsakeスクール

日本酒 文化講座

『江戸切子と楽しむ日本酒』

2017.8.22

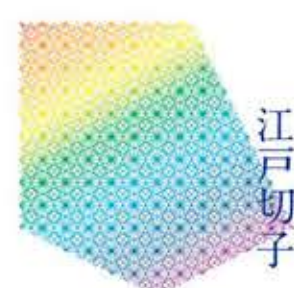
◆会場 日本酒造虎ノ門ビル（東京都・港区）

◆概要

講師：小林 淑郎氏（伝統工芸士・小林硝子工芸所 三代目）

- 講義と実演
- 江戸切子グラスでの日本酒試飲（3種）
トータル 120分

◆参加人数 30名



講義

江戸切子と楽しむ日本酒

- ◆江戸切子の歴史、特徴
- ◆伝統文様の由来または、文様について
- ◆伝統産業としての現状について



講師：小林 淑郎氏
(伝統工芸士・小林硝子工芸所 三代目)



～参加者の方から頂いた感想です～

- ・お話がとても面白く、飽きさせないで、江戸切子の歴史や江戸切子作りの話しなど、興味深かったです。
- ・歴史の話も面白かったですし、伝統工芸を続けていく大変さとか、とても興味深く伺えました。
- ・ずっと現場で携わっていらっしゃったからこそその臨場感と歴史の重みを感じました。

江戸切子の実演見学

普段、なかなか見ることの出来ない江戸切子の実演を、先生の楽しいお話を交えながら、間近に見ることができました。



日本酒の試飲

江戸切子協同組合様のご協力により、皆様に素敵な江戸切子のぐい呑みで、3種の日本酒を試飲していただきました。



試飲酒

① 超特撰 鳳麟純米大吟醸 月桂冠(株) (京都府)

- ・アルコール度数 15%
- ・日本酒度 +2
- ・酸度 1.4
- ・アミノ酸度 1.4
- ・参考小売価格 300ml (税込) 728円



② 吟醸酒 アジュール 土佐鶴酒造(株) (高知県)

- ・アルコール度数 15%
- ・日本酒度 +5
- ・酸度 1.3
- ・アミノ酸度 0.9
- ・参考小売価格 720ml (税込) 2,010円



③ 天の戸 美稲 八〇 浅舞酒造(株) (秋田県)

- ・アルコール度数 15.8%
- ・日本酒度 +2
- ・酸度 1.8
- ・アミノ酸度 1.2
- ・参考小売価格 720ml (税込) 2,056円



～参加者の方から頂いた感想です～

- ・とてもよかったです。切子グラスで飲むと更にとっても美味しく感じます。
- ・いつか江戸切子が欲しいと思っていたので、選び方や歴史を知った上で試飲できたのがよかったです。