

女性のためのOsakeスクール

日本酒 文化講座

『ホームパーティーで楽しむ日本酒』

2017.12.11

◆会場 日本酒造虎ノ門ビル3階（東京都港区）

◆概要

講師：手島 麻記子氏（日本酒スタイリスト）

- 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
- 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 28名



講義

■目で味わう美味しさ



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、食卓におけるカラーコーディネートの基本について、実際のコーディネート見本をスライドでご覧頂きました。

～参加者の方から頂いた感想です～

- ・色味で食欲の感じ方が違うのがよくわかりました。
- ・目から入ってくる情報が大事だと再認識しました。

テーブルコーディネート



お皿にはアイビーの葉を使用していますが、更に、テーブルの上にイチヨウの葉等自然のものを取り入れること、また、黄色が入ることで雰囲気が変わります。



空き瓶に市販のボトルキャンドルライトを使い、光の演出です。



～環境に優しい紙の器～

いずれ土に還っていく素材（非木材の竹、バガス）を原料とした、環境に優しく、人の心を潤し豊かにする器を使って、おもてなしのシーンを演出します。

～参加者の方から頂いた感想です～

- ・テーブルコーディネートの小物の使い方がとても素敵でした。紙のお皿、日本酒のビンの中のライトに驚きました。
- ・使う色（ビンの色、葉の追加）によって、印象が変わるのを実感できました。

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

- ・クリームチーズ&いぶりがっこ
- ・塩レモンおかき
- ・フィナンシェ（レモン）



～参加者の方から頂いた感想です～

- ・実際に経験してみて味の違いがよくわかった。
- ・普段ペアリングを意識したことがなかったので、とても新鮮でした。
- ・日本酒単独だとあんなに美味しいのに、食べ物を引き立たせる日本酒はまたひと味違うのが、とてもおもしろかった。

試飲酒

① 宮寒梅 純米吟醸45% 純米吟醸 合名会社 寒梅酒造（宮城県）

- ・アルコール度数 16%
- ・日本酒度 +2
- ・酸度 1.5
- ・アミノ酸度 1.0
- ・参考小売価格 720ml（税込） 1,620円



② 金婚 純米吟醸 江戸酒王子 純米吟醸 株豊島屋本店（東京都）

- ・アルコール度数 13%
- ・日本酒度 -24
- ・酸度 5.1
- ・アミノ酸度 -
- ・参考小売価格 720ml（税込） 2,052円



③ 関山 奥州のおっほー 普通酒（活性にごり） 両磐酒造株（岩手県）

- ・アルコール度数 12%
- ・日本酒度 -
- ・酸度 -
- ・アミノ酸度 -
- ・参考小売価格 720ml（税込） 1,200円

