

講座名	講師	講座内容	曜日・時間	受講料
【新設講座】 ～日本酒美人講座～ 日本酒の楽しみ方と発酵おつまみ教室 【全6回】	中川 奈央	米と麴と水から作られる日本酒ですが、じつに驚くほど種類が多く、味わいも様々です。原料米の違い、醸造方法の違い、添加物のあるなしなどで味の違いはガラリと異なります。まずは飲んでみなくちゃわかりません！同じお酒でも温度やグラスで印象がガラッとかわります。ワインの8倍もある豊富なアミノ酸の美容効果も嬉しい日本酒を、簡単美味しい発酵おつまみと共に楽しみながら学べる講座です。	第2(火) 13:00～15:00	月1回3ヵ月 15,840円