

梅酒ソムリエ金谷優と

# 手づくり梅酒をつける会

## 2011

日本国内の300種類の梅酒を知るソムリエが薦める特別な梅を使った、絶対美味しいオリジナル「梅酒」作りを楽しく体験できる、年に一度の会です。

簡単梅酒作りを楽しむことで 梅酒に親しみ

日本の食文化としての 梅酒の美味しさを広く知ってください。

- 日 時：2011年6月15日(水曜) 19時～21時
- 場 所：エリンサーブ 3F会議室
- 定 員：8名
- 持ってくるもの：①梅酒のビン(3.0～4.0リットル) ②ふきん
- 費 用：梅(ソムリエが用意します)代1500円(1キロ)  
指導料 500円  
計2000円

砂糖(500グラム)とお酒(一升)及び3リットル～4リットル用のビンは各自ご準備ください。  
砂糖とお酒も依頼される場合は別途2000円必要です。

講師：梅酒ソムリエ 金谷 優

ブルーダイヤファクトリー代表  
一般社団法人 梅魅力推進機構 理事

1976年大阪府生まれ。摂南大学薬学部修士課程卒業。  
大学院卒業後、ダイオキシン分析の専門家として研究所に勤務。PCBによる環境汚染問題に取り組むかわら、梅酒に興味を持ち、梅酒会を立ち上げ、梅や梅酒の文化的な普及活動を始める。  
梅が日本で大切にされてきた文化的背景など、さまざまな情報収集と共に、薬剤師ならではの成分分析を行い、酒造会社や飲食店、行政などへ、マーケティングや商品開発のコンサルタントを行う。  
また、一般向けに開催している定例梅酒会は、のべ1000人以上が参加する人気の会となっている。  
日本でただ一人の梅酒ソムリエとして活動中。  
<http://ameblo.jp/umeshusomurie/>

■企画・主催・お問合せ／エリンサーブ  
■共催／一般社団法人 梅魅力推進機構

お申し込みは

エリンサーブまで

〒650-0024 神戸市中央区海岸通り3-1-1 KCCビル4F

TEL 078-392-2127

<http://www.erinserve.com>