



日本遺産認定！！日本酒の味わい方講座

日本酒の味わい方を学び、健全な食文化の楽しみ方を考えます。

【日時及び内容】 全3回

- ① 10月18日（土）13：30～16：00 日本酒を知る
- ② 10月26日（日）13：30～16：00 日本酒の味わい方を知る
- ③ 11月29日（土）10：00～14：00 移動教室（バス移動） 酒蔵見学

【会場】 大山公民館

【対象】 那須塩原市民

【講師】 天鷹酒造株式会社 尾崎 宗範氏

【参加費】 4,400 円（酒蔵見学、試飲代）

【定員】 15 名（定員を超えた場合は抽選）



かんたん！手作りベーコン講座

身近な材料を利用して燻煙箱を作り、ベーコンの作り方を学びながら食の楽しみ方を考えます。

【日時及び内容】 全3回

- ① 11月 1日（土）13：30～16：00 ベーコンづくりの手順を知る
- ② 11月 8日（土） 9：00～16：30 肉の塩抜き、燻煙箱作り
- ③ 11月 9日（日） 9：00～16：30 肉を燻煙する

【会場】 大山公民館

【対象】 那須塩原市民

【講師】 阿久津 誠氏

【参加費】 2,000 円（材料費）

【定員】 15 名（定員を超えた場合は抽選）



お申し込み・お問い合わせ

申込方法 電話または申込フォームでお申し込みください。

申込期間 9月3日（水）から9月17日（水）まで

※「日本酒の味わい方講座」と「手作りベーコン講座」の両方を受講しても可、希望する講座のみの受講でも可
定員を超えた場合は抽選となります。

申し込みは
こちら

大山公民館 TEL 0287-37-6130

