

米水酵母が醸した しまねの酒

Sake Brewed in Shimane
Experiential Session of the Taste and Flavor

Date | 日時 | **11/29** Wed (水) 17:00~19:30

Venue | 会場 | **島根大学 第二食堂ニコラ2階** University Dining Nicora 2nd floor

Interchange and communication by tasting Sake (Japanese Rice Wine).
Learning the sake breweries and those traditional tastes in Shimane.
Only those over the age of 20 are permitted to participate.

<Charge for appetizers of Sake>

Students/Graduate students — ¥1,000 per person

Others — ¥1,500 per person

演習会および
情報交換会への
参加は20歳以上
に限ります

Tasting Lecture

演習会

島根のお酒

秋吉 渚月 (島根県産業技術センター)

蔵元による銘柄酒の紹介とテイスティング
2~3蔵を予定

酒造酵母の違いを感じる

松尾 安浩 (島根大学生物資源科学部)

Networking Session and Panel Discussion

情報交換会・パネルディスカッション

18:00~

島根の酒文化と交流

Registration

参加事前登録をお願いします

主催/島根大学 生物資源科学部(島大グローバル月間)
共催/鳥取大学大学院連合農学研究科・横断的研究プロジェクト
(山口大学農学部、鳥取大学農学部、島根大学生物資源科学部)
協賛/島根県酒造組合

鳥取大学大学院連合農学研究科・横断的研究プロジェクト
「中国地方の酒と学ぶ」酒育研究会
第3回島根集會

演習料

(会費)

学生/大学院生

1,000円

その他の方

1,500円

※試飲用日本酒に合う肴代として

