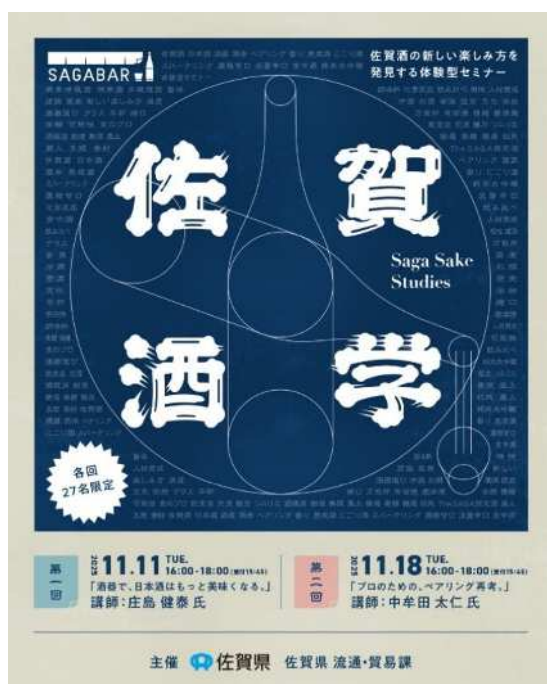




令和7年11月4日
流通・貿易課 企画担当
担当者 江口、奥蘭、池田
内線 2292 直通 0952-25-7252
E-mail: ryuutsuu-boueki@pref.saga.lg.jp

佐賀酒の新しい楽しみ方を発見する体験型セミナー 「佐賀酒学」 第3回講座の事前申込募集を開始します！



佐賀酒学
Saga Sake Studies

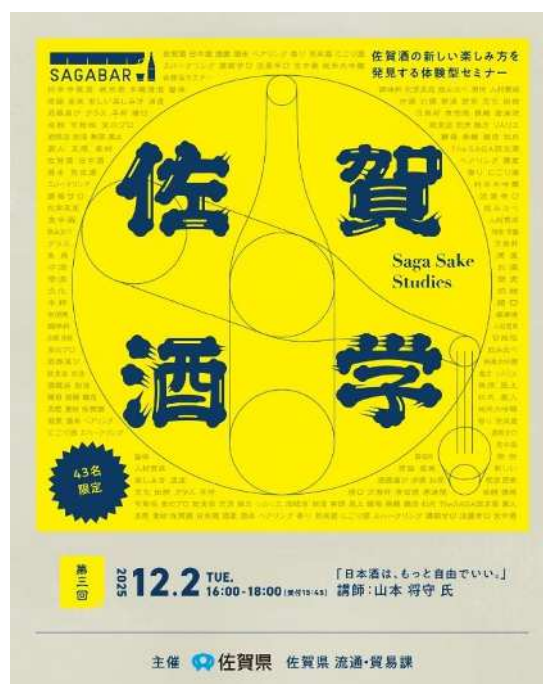
佐賀酒の新しい楽しみ方を発見する体験型セミナー

各回 27名限定

第1回 11.11 TUE. 16:00-18:00 (受付15:45)
「酒器で、日本酒はもっと美味しくなる。」
講師：庄島 健泰氏

第2回 11.18 TUE. 16:00-18:00 (受付15:45)
「プロのための、ペアリング考。」
講師：中牟田 太仁氏

主催 佐賀県 佐賀県 流通・貿易課



佐賀酒学
Saga Sake Studies

佐賀酒の新しい楽しみ方を発見する体験型セミナー

43名限定

第3回 2025 12.2 TUE. 16:00-18:00 (受付15:45)
「日本酒は、もっと自由でいい。」
講師：山本 将守氏

主催 佐賀県 佐賀県 流通・貿易課

佐賀県では、佐賀酒(さがさけ)の魅力をより多くの人たちに知っていただくことを目的に、有名ブランドとのコラボレーションやイベント出店、飲食店・料理人とのコラボレーションなど、「SAGA BAR」として佐賀酒プロモーションを行っています。

全国各地の日本酒造りのレベルが上がり、消費者の嗜好が多様化している中で、佐賀酒を選んでいただくためには、佐賀酒に関する知識や理解を深め、消費者に佐賀酒の楽しみ方や飲み方を提案できる人材を育成していくことが必要であることから、日本酒のスペシャリストによる体験型セミナー「佐賀酒学」を昨年度から開設しています。

今年も、様々な分野で活躍する日本酒のスペシャリストを講師としてお迎えし、佐賀酒の魅力を深く味わえる3回の講座を、それぞれ異なるテーマ・講師で開催します。

今回、第3回講座「日本酒は、もっと自由でいい。」(講師：山本 将守)の事前申込募集を開始します。飲食店に勤務する方、お酒を扱う仕事をされている方、佐賀酒ファンの方など、熱意ある皆様のご参加をお待ちしております。

開催概要

第1回「酒器で、日本酒はもっと美味しくなる。」（講師：庄島 健泰）

〔日 程〕 令和7年11月11日（火曜日）16時から18時まで
〔定 員〕 27名
〔料 金〕 4,000円（酒器付き）

※事前申込の募集はすでに終了しております。

第2回「プロのための、ペアリング再考。」（講師：中牟田 太仁）

〔日 程〕 令和7年11月18日（火曜日）16時から18時まで
〔定 員〕 27名
〔料 金〕 2,000円

※事前申込の募集はすでに終了しております。

第3回「日本酒は、もっと自由でいい。」（講師：山本 将守）

〔日 程〕 令和7年12月2日（火曜日）16時から18時まで
〔定 員〕 43名
〔料 金〕 2,000円

〔会 場〕 天神福食堂（福岡県福岡市中央区天神1丁目11-1 ワン・フクオカ・ビルディング5階）

〔参加方法〕 本セミナーは、事前申込制となります。専用の申込フォームからお申込みください。

第3回 申込フォーム：

<https://logoform.jp/form/jbBd/1248595>



※申込締切：令和7年11月21日（金曜日）

※定員を超える応募があった場合、抽選とさせていただきます。

※20歳未満の方へのお酒の提供はできません。

※飲酒運転は絶対にしないでください。

第1回「酒器で、日本酒はもっと美味しくなる。」

〔講座内容〕

ここ数年、ますます多種多様化してきた日本酒の世界。幅広い味わいの中で好みのお酒を選び美味しさを伝える為の基準と表現を学ぶことができます。また、弥生時代から続く日本酒と酒器のユニークな歴史を紐解きます。参加者には現代日本酒に最適化された新たな酒器 SHUWAN をプレゼント。

〔対象者〕

- ・ワンランク上の提案力を身につけたい方
- ・器と日本酒の相性を見極め、自信を持って提案したい方

〔講師プロフィール〕

庄島 健泰（しょうじま たけやす）

1981 年福岡市生まれ。2009 年住吉酒販有限会社入社、2017 年同社代表取締役役に就任。大正 3 年創業の酒販業を受け継ぎ、福岡市内で酒屋 4 軒とフレンチレストランを運営。2022 年東京・南青山に、自身が考案した現代最高峰の酒器「酒碗」専門ギャラリー「天酒堂 TENSHUDO」をオープン。その後、2023 年福岡、2025 年京都と展開。2024 年、日本酒の新たな基準となる酒器「SHUWAN」をリリース。同年、株式会社シュワンを設立。



第2回「プロのための、ペアリング再考。」

〔講座内容〕

経験と勘に頼りがちだったペアリングを、体系的に再構築します。自身の専門性を高め、自信を持ってお客様に提案できるスキルを身につけます。ワークショップ形式で、現場に持ち帰れる再現性の高いノウハウを獲得します。

〔対象者〕

- ・日本酒とのペアリングを論理的に学びたい方
- ・料理と日本酒のペアリングを極めたいベテランの方

〔講師プロフィール〕

中牟田 太仁（なかむた たいじ）

父が和の料理人で、自然に同じ道を志すようになり 18 歳で料理人に。西中洲の料亭で修業を始め、福岡近郊の割烹料理店、ホテルなどで正統派日本料理の腕を磨いた。薬院駅近くに【なかむた】を開業後 21 年が経ち、今ではミシュラン掲載店に。全国各地の顔見知りの蔵元から届く日本酒を自身の料理と組み合わせて提供することを得意とする。

また、福岡県内の酒蔵と人気飲食店が一堂に集結する、世界に誇る福岡のお酒イベント「&SAKE FUKUOKA」へは蔵元との深い繋がりにより、第一回目より出店。



第3回「日本酒は、もっと自由でいい。」

〔講座内容〕

日本酒は「開栓したてが美味しい」という常識を超え、経時変化や多様な活用を楽しむ方法があります。この講座では、初心者層にアプローチする「経時変化を活かす」方法や佐賀酒の新たな活用となる「ボタニカル SAKE カクテル」など、飲食店の武器となる実用的な方法を提案します。

〔対象者〕

- ・お客様に日本酒の面白さを伝えたい、新人スタッフの方
- ・日本酒が苦手なお客様にも喜んでほしい、飲食店従事者の方
- ・自分らしいスタイルで日本酒を楽しみたい、好奇心旺盛な方

〔講師プロフィール〕

山本 将守（やまもと まさもり）

1980年11月6日生まれ。株式会社マグネティックフィールド代表取締役。酒屋「中村屋」運営。純米酒専門店「YATA」創業者。偏愛グルメプレイス MOLNODA 創業者。長年にわたり、造り手・売り手・提供者・審査員といった多面的な立場から日本酒文化を見つめ、実践と提言を続けている。世界唎酒師コンクールファイナリスト・審査員、名誉さき酒師など多数の資格・実績を持つ。



「SAGA BAR」 概要

「佐賀を味わう」をコンセプトに、佐賀酒をはじめ有田焼などの伝統工芸品や県産食材といった佐賀の「ホンモノ」の魅力を体感できる佐賀県主催のプロモーション企画です。有名ブランドとのコラボやイベント出店、飲食店・料理人とのコラボなど、様々な手法で佐賀の「ホンモノ」を発信しています。

公式 Instagram @sagabar_official



(直近の SAGA BAR の取組例)

- SAGA BAR in TASU+ 佐賀酒フェア
日時：令和5年11月10日から23日 【場所】東京都中央区
- SAGA BAR in 一角
日時：令和6年1月19日から2月2日 【場所】東京都千代田区
- SAGA COCKTAIL BAR～佐賀酒カクテルで乾杯～キャンペーン
日時：令和6年1月22日から2月4日 【場所】佐賀県佐賀市
- SAGA BAR premium in 武相荘
日時：令和6年2月10日、11日 【場所】東京都町田市
- ビストロ SAGA BAR
日時：令和6年2月23日から3月19日 【場所】鹿児島県鹿児島市
- DEAN&DELUCA 福岡店 と SAGA BAR のコラボレーションイベント
日時：令和6年2月24日、25日 【場所】福岡県福岡市
- 佐賀酒“体感”空間 SAGA BAR
日時：令和6年11月から令和7年2月頃 【場所】福岡県、熊本県、鹿児島県
- 佐賀酒の新しい楽しみ方を発見する体験型セミナー「佐賀酒学」
日時：令和7年1月18日、19日、2月3日、4日 【場所】佐賀県
- SAGA BAR×酄 TOKYO 佐賀酒フェア
日時：令和7年8月19日から令和7年9月14日 【場所】東京都中央区

SAGABAR

佐賀酒 日本酒 酒蔵 酒米 ペアリング 香り 熟成酒 にごり酒
スパークリング 濃醇甘口 淡麗辛口 食中酒 純米大吟醸
体験型セミナー

佐賀酒の新しい楽しみ方を
発見する体験型セミナー

純米吟醸酒 純米酒 本醸造酒 旨味
理論 実践 新しい楽しみ方 温度
酒器選び グラス 平杯 猪口
余韻 可能性 食のプロ
酒販店 創造 無限 風土
蔵人 五感 素材
佐賀酒 日本酒
酒米 熟成酒
スパークリング
濃醇甘口
化学反応
食中酒
飲み比べ
グラス
実 践
冷 酒
常 温
文 化
平 杯
有田焼
調味料
余韻 情緒
食のプロ
酒器選び
飲食店 交流
酒販店 創造
酵母 発酵 醸造
五感 素材 佐賀酒
酒蔵 酒米 ペアリング
にごり酒 スパークリング

調味料 化学反応 飲み比べ 相性 人材育成
冷酒 お酒 常温 歴史 文化 伝統
万能杯 有田焼 情緒 唐津焼
飲食店 交流 魅力 ソムリエ
酵母 発酵 醸造 杜氏
The SAGA認定酒
ペアリング 酒蔵
香り にごり酒
純米大吟醸
淡麗辛口
飲み比べ
人材育成
相性 理論
万能杯
温 度
お 酒
歴 史
依 統
猪 口
唐津焼
人材育成
可能性
飲み比べ
純米大吟醸
魅力 ソムリエ
無限 風土
杜氏 蔵人
純米大吟醸
香り 熟成酒
濃醇甘口
食中酒
相 性
新 しい
常 温 歴 史
余 韻 情 緒

佐 賀 酒 学

Saga Sake
Studies

43名
限定

旨味
人材育成
楽しみ方 温度
文化 伝統 グラス 平杯
可能性 食のプロ 飲食店 交流 魅力 ソムリエ 酒販店 創造 無限 風土 酵母 発酵 醸造 杜氏 The SAGA認定酒 蔵人 五感 素材 佐賀酒 日本酒 酒蔵 酒米 ペアリング 香り 熟成酒 にごり酒 スパークリング

調味料
理論 実践
酒器選び 冷酒 お酒
猪口 万能杯 有田焼 唐津焼

佐賀酒学は、佐賀酒の認知拡大と消費喚起を目指す、体験型セミナーです。

佐賀酒に関する知識や理解を深め、その楽しみ方を消費者に提案できる人材の育成を目的としています。

お客様に日本酒の面白さを伝えたい、
新人スタッフの方

日本酒が苦手なお客様にも喜んでほしい、
飲食従事者の方

自分らしいスタイルで日本酒を楽しみたい、
好奇心旺盛な方

第三回

2025 **12.2 TUE.**
16:00-18:00 (受付15:45)
会費:2,000円／募集人数:43名

「日本酒は、もっと自由でいい。」
講師:山本 将守 氏

会場:天神福食堂 [福岡県福岡市中央区天神1丁目11-1 ワン・フクオカ・ビルディング5階]

主催  佐賀県 佐賀県 流通・貿易課

佐賀酒学

日本語と素材を介して
が伝わる

Almost all Sake
ingredients are (Kagoshima).



佐賀酒を福岡で学ぶ、特別講座を開催！

佐賀酒(さがさけ)の紹介

佐賀県はお米づくりに適した平野が多く、山々から流れ込む水にも恵まれていて、昔から日本酒造りが盛んな土地です。甘口が主流で、味の濃さが特徴的。フレッシュなお酒や華やかでフルーティーなお酒、スッキリ辛めなお酒など、年々バリエーションが増えており楽しみの幅が広がっています。



SAGA BARとは

「佐賀を味わう」をコンセプトに、佐賀酒(さがさけ)をはじめ有田焼などの伝統工芸品や県産食材といった佐賀の「ホンモノ」の魅力を体感できる佐賀県主催のプロモーション企画です。有名ブランドとのコラボやイベント出店、飲食店・料理人とのコラボなど、様々な手法で佐賀の「ホンモノ」を発信しています。

SAGA
BAR



公式Instagram

第三回 講座内容

「日本酒は、もっと自由でいい。」

日本酒は「開栓してが美味しい」という常識を超え、経時変化や多様な活用を楽しむ方法があります。この講座では、初心者層にアプローチする「経時変化を活かす」方法や佐賀酒の新たな活用となる「ボタニカルSAKEカクテル」など、飲食店の武器となる実用的な方法を提案します。

講師プロフィール

山本 将守 氏

1980年11月6日生まれ。株式会社マグネティックフィールド代表取締役。酒屋「中村屋」運営。純米酒専門店「YATA」創業者。偏愛グルメブレイスMOLNODA創業者。長年にわたり、造り手・売り手・提供者・審査員といった多面的な立場から日本酒文化を見つめ、実践と提言を続けている。世界調酒師コンクールファイナリスト・審査員、名誉き酒師など多数の資格・実績を持つ。



参加方法

右記のQRコード先の専用申し込みフォームから事前にお申し込みください。

※参加申し込み多数の場合は抽選となります。



お問い合わせ

SAGA BARプロモーション事業「佐賀酒学」事務局
E-mail:hanaoka@diceproject.com Tel.092-403-0086
〈(株)ダイスプロジェクト 担当:花岡ノ営業時間 10:00-18:00〉