

SAGA BAR プロモーション事業「若者向け佐賀酒学」委託業務
質問・回答

No.	質問	回答
1	佐賀酒学について、これまでのような事業を行ってきたのか？	<p>佐賀酒学の取組は、令和6年度から開始しております。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する講座として、主に酒や食に関わるプロをターゲットとしておりました。日本酒のスペシャリストを講師としてお招きし、毎回異なるテーマで講座を開催しております。</p> <p>SAGA BAR 公式 Instagram のハイライト、下記 URL から、佐賀酒学に関する過去の投稿及び記事がご覧いただけます。</p> <p>■過去開催概要</p> <ul style="list-style-type: none"> ・令和7年1月18日(土) 「口内調味を意識した日本酒ペアリングを学ぶ回」 ・令和7年1月19日(日) 「お茶を日本酒で抽出した新しいジャンルを学ぶ回」 https://dancyu.jp/read/2025_00009568.html ・令和7年2月3日(月)・4日(火) 「わずかな温度の違いで味わいや香りが変化するお燗の可能性と燗つけのテクニックを学ぶ回」 https://dancyu.jp/read/2025_00009570.html ・令和7年11月11日(火) 「酒器で、日本酒はもっと美味しくなる。」 https://anaba-na.com/24989.html ・令和7年11月18日(火) 「プロのための、ペアリング再考。」 ・令和7年12月2日(火) 「日本酒は、もっと自由でいい。」