



令和8年2月17日
流通・貿易課 企画担当
担当者 江口、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 20代のための「佐賀酒学」を開催します！



佐賀酒の新しい楽しみ方を発見する体験型セミナー

20代のための 佐賀酒学

Saga Sake Studies

2人以上の参加で 500円引き

「理想のあの人みたいなお酒」の選び方～推しから始まる佐賀酒マッチング～

2026 **3.15** SUN. 15:00-17:00 (受付14:45)

会費:2,000円(2人以上で500円引き) 講師:キノハチ先生
募集人数:40名程度 (年代を問わずお申し込みいただけます) (木下雄大氏/坂口酒店店主)

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」を令和6年度から開設しています。

これまでの「佐賀酒学」は、飲食店などプロ向けのセミナーとして開催してきましたが、今回は20代をメインターゲットに、佐賀酒の新しい楽しみ方を発見するセミナーとして開催します。普段、日本酒になじみのない方も楽しめる内容ですので、若い世代の皆様のご参加をお待ちしています。

開催概要

- 〔テーマ〕 「理想のあの人みたいなお酒」の選び方～推しから始まる佐賀酒マッチング～
〔日程〕 令和8年3月15日（日曜日）15時から17時まで
〔定員〕 40名程度（年代を問わずお申し込みいただけます）
〔料金〕 2,000円（2人以上で申し込むと500円割引になります）
〔会場〕 IK Japan Craft（佐賀県佐賀市愛敬町4-10 ZESTビル4階）
〔参加方法〕 事前申込制となります。専用の申込フォームからお申し込みください。
専用申込フォーム：
<https://logoform.jp/form/jbBd/1441396>
※申込締切：令和8年3月8日（日曜日）
※応募者多数の場合、抽選となります。



※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。

講師プロフィール

キノハチ先生（本名：木下 雄大氏）

八女の蔵元「喜多屋」一族に生まれ、幼少期から豊かな日本酒の知識を培う。大学卒業後はニューヨークへ渡り、ニューヨークの日本酒市場を混乱させた男として活躍。200回以上のイベントを通じ海外視点で魅力を発信してきた。2020年に独立し、現在は「日本酒の先生」として活動。圧倒的な情報量と親しみやすい論調を武器に、日本酒の入口を創出する情熱的な講座は必見！



「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





Saga Sake Studies

20代のための

佐賀酒学

佐賀酒の新しい楽しみ方を発見する体験型セミナー

2人以上の参加で
500円引き

日本酒の専門知識は必要ない。日本酒を「透明感」や「熱い芯」といった人の個性になぞらえ、直感で選んでみませんか？ あなたの「推し」を日本酒の味わいに翻訳し、運命の一本を導き出す新感覚のマッチング体験です。

「理想のあの人みたいなお酒」の選び方～推しから始まる佐賀酒マッチング～

2026

3.15 SUN.

15:00-17:00
(受付14:45)

会費:2,000円(2人以上で500円引き)
募集人数:40名程度
(年代を問わずお申し込みいただけます)

講師:キノハチ先生
(木下雄大氏/坂口酒店店主)

会場:IK JapanCraft [佐賀市愛敬町4-10 ZESTビル4F ※佐賀駅徒歩10分]

20代のための

佐賀酒学



佐賀酒を佐賀で体験する、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。



公式Instagram

講座内容

「理想のあの人みたいなお酒」の選び方
～推しから始まる佐賀酒マッチング～

講師：キノハチ先生
(木下雄大氏／坂口酒店店主)

「日本酒は難しそう」というイメージを覆す、新感覚の体験講座。講師に木下雄大氏を迎え、スペックではなく感性で選ぶ「推し酒マッチング」を伝授します。理想のあの人のように「誠実で華やかな一杯」など、人のタイプを佐賀酒の個性に翻訳。知識より直感を大切に、自分らしい感性で自由な日本酒遊びを提案します。ルールを脱ぎ捨て、あなただけの運命の一本に出会いませんか？

講師プロフィール

八女の蔵元「喜多屋」一族に生まれ、幼少期から豊かな日本酒の知識を培う。大学卒業後はニューヨークへ渡り、ニューヨークの日本酒市場を混乱させた男として活躍。200回以上のイベントを通じ海外視点で魅力を発信してきた。2020年に独立し、現在は「日本酒の先生」として活動。圧倒的な情報量と親しみやすい論調を武器に、日本酒の入口を創出する情熱的な講座は必見！



参加方法

右記の二次元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。

※申込締切：2026年3月8日(日)

※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 / 営業時間 10:00-18:00〉