

●セミナー内容

① 12:30～13:30 会場 永代中

ベンチャーウイスキー株式会社(秩父蒸溜所)

講師 吉川 由美(よしかわ ゆみ)氏

＊タイトル 「原酒の個性を活かすブレンドの魅力とは」

＊内容

ブレンドドウイスキーの魅力について、原酒の構成等を感じながらお伝えします。

② 12:30～13:30 会場 永代東

アサヒビール株式会社

講師 クエルボ/1800 ブランド ダイレクトマーケッター 三沢 康隆(みさわ やすたか)氏

＊タイトル「クエルボ/1800 ブランドセミナー」

＊内容

今回のセミナーでは、奥深いテキーラの世界へ皆様をご案内します。

テキーラの歴史から始まり、その製造工程や、最近注目を集めているメスカルとの違いまで、基礎から丁寧に解説します。知れば知るほど、テキーラがより魅力的に感じられるはずです。

セミナーの後半では、プレミアムテキーラ「クエルボ 1800」に焦点を当て、ブランドの魅力や、試飲もご用意していますので、テキーラの奥深い味わいを実際に体験してください。

テキーラ初心者の方から、さらに知識を深めたい方まで、どなたでも楽しめる内容です。

③ 14:15～15:15 会場 永代中

プロフェッショナルバーテンダーセミナー

講師 Mixology Heritage 伊藤 学(いとう まなぶ)氏

＊タイトル「海外のお客様が求めるクラシックカクテル」

＊内容

海外のお客様を魅了するクラシックカクテル、いったいどうすれば作れるのか？

今回のセミナーでは、伊藤氏が、海外のお客様が本当に求めるクラシックカクテルの種類、作り方、そしてカクテルに対する考え方を徹底解説。

「究極の一杯」を生み出すためのヒントが詰まった、ここでしか聞けない内容です。

海外のお客様を惹きつけてやまない氏の魅力とは。ぜひご参加ください！

- ・オールドファッションド ・ペニシリン ・ネグローニ ・ベスパーマティーニ
- ・ダーティーマティーニ ・エスプレッソマティーニ
- ・ラストワード ・アビエーション ペーパープレーン

④ 14:15～15:15 会場 永代東

ガイアフロー株式会社(静岡蒸溜所)

講師 ガイアフロー静岡蒸溜所 代表 中村 大航(なかむら だいこう)氏

*タイトル「テロワールを活かしたクラフトウイスキーとは」

*内容

地元産大麦の栽培プロジェクトや世界的にも希少な薪直火蒸留など、革新的なウイスキーづくりを行う静岡蒸溜所。

その製造のこだわりやユニークな取り組みを、最新リリースなどのテイスティングとともにご紹介します。

⑤ 16:00～17:00 会場 永代中

一般社団法人ホテルバーメンズ協会

講師 一般社団法人ホテルバーメンズ協会 会長 野田 浩史(のだ ひろし)氏

*タイトル「ホテルバーに観る付加価値の創出」

*内容

- ・バーテンダーという職業
- ・1962年、東京五輪を機に設立されたHBAの変遷
- ・バーテンダーに求められる3つの要素
- ・カクテルコンペティションで養われる信頼
- ・バーテンダーのキャリアプラン形成について

⑥16:00～17:00 会場 永代東

特定非営利活動法人プロフェッショナル・バーテンダーズ機構

講師 特定非営利活動法人プロフェッショナル・バーテンダーズ機構 チェアマン 宮崎 優子(みやざき ゆうこ)氏

*タイトル「混ぜるとは」

*内容

カクテル作りの技術において、ただ単に材料を混ぜ合わせるだけではない奥深い世界があります。シェーク、ステア、ビルド。

それぞれの技法には、どのような意味があり、いかにして最高の味わいを生み出すのでしょうか？

このセミナーでは、

宮崎チェアマンが長年にわたる経験から生み出した独自の理論と発想を基に、「混ぜ合わせるとは何か」を徹底的に掘り下げます。