

今回のテーマは「白壁蔵を楽しもう！」 第2回「酒学アカデミー」開催決定（協賛：宝酒造） 2012年4月17日（火）「北の味紀行と地酒 北海道」赤坂見附店にて

株式会社コロワイドのグループ会社である株式会社コロワイド東日本（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：植田剛史）は2012年4月17日（火）に、大好評だった第1回目につき、第2回「酒学アカデミー」を開催いたします。

今回は、テーマを「白壁蔵を楽しもう」とし、限定品の「しぼりたて純米原酒」を特別にご提供いたします。前回好評頂いた「北の味紀行と地酒 北海道」自慢のオリジナルコース料理も付いて、お一人様2,000円と、ご参加いただきやすい価格設定となっております。

お酒が好きな方に「趣味を楽しむ場」として、またお酒の知識を深めたい方への「教育の場」として、幅広い方にお楽しみ頂けるイベントとなっております。

【第2回「酒学アカデミー ～白壁蔵を楽しもう～」実施概要】

- 日程：2012年4月17日（火） 受付 18:30 / 開始 19:00 / 終了 21:00（予定）
- 会場：「北の味紀行と地酒 北海道」赤坂見附店
- 参加費：お一人様2,000円
- 募集人数：30名（定員になり次第×切となります。）
- お申込み方法：電話予約（北海道・赤坂見附店） / 03-3560-6619
facebook「居酒屋 北海道」イベントページ
- URL: http://www.colowide.co.jp/fair/east/fair.php?fair_no=1641
- イベント内容：
各商品の試飲
 - ・ウェルカムドリンク/松竹梅 白壁蔵「漉（みお）」（アルコール度数5度のスパークリング清酒）
 - ・白壁蔵「蔵出直送」しぼりたて純米生原酒（限定品）
 - ・白壁蔵三谷藤夫山廃純米 ※爛と冷やの飲み比べをお楽しみいただきます。
 - ・白壁蔵三谷藤夫山廃吟醸 ※爛と冷やの飲み比べをお楽しみいただきます。

日本酒に合う料理の試食

日本酒に合わせたオリジナル料理をご提供。お酒をより一層おいしくお召し上がりいただけます。

【北の味紀行と地酒 北海道】広大な“北の大地 北海道”で見つけた海と大地の宝物を集結

「北の味紀行と地酒 北海道」では、北海道大漁盛り、活たらば刺身、日高豚蒸ししゃぶ、北の黄金鶏味くらべ串盛り、海の恵30品目サラダ、北海道ポテトフライ、蟹入りチーズフォンデュ、しゃっこいクリームブリュレなど、北海道にいかなくても本場の「北海道」を楽しむことができます！

ドリンクメニューも豊富に取り揃えており、北海道の地酒をはじめ、全国各地から厳選した銘酒や本格焼酎など、様々なお酒をお楽しみいただけます。産地と鮮度にこだわる「北海道」の味を、是非この機会にご堪能ください。

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～
株式会社コロワイド 広報担当：稲葉・前山
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

～本件に関する報道関係者さまからのお問い合わせ先～
コロワイドPR事務局（プラチナム内） 担当：宮田・高島・牧野
TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075

「酒学アカデミー」の活動目的

■「お酒に対する興味の向上」

若者の酒離れが深刻化する今、新しい情報や飲み方をご提案することによりアルコールに対する興味を誘引することを目的としております。歴史・原料・製造工程を知った上で試飲することにより、製品の選定力や効果的な楽しみ方を学ぶことができます。

■「お酒の美味しい飲み方・楽しみ方を教導」

本当に美味しいお酒を目の前にしても「どう飲んでいいのか分からない」「どの料理と合わせたらいのか分からない」といった方々に対し、タイプ別に適切な飲み方・相性の良い料理などをご提案いたします。

■「同じ趣味を持つ方々の交流の場を提供」

本セミナーにご参加いただくことにより、同じ趣味嗜好をお持ちの方々と接する機会ができます。情報交換や仲間作り等の交流の場としてお役に立ていただけます。

《第1回目の様子》



～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～
株式会社コロワイド 広報担当：稲葉・前山
TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

～本件に関する報道関係者さまからのお問い合わせ先～
コロワイドPR事務局（プラチナム内） 担当：宮田・高島・牧野
TEL：03-5572-6073 FAX：03-5572-6075