美食とお酒の広場

入場無料
未成年歓迎

SAKE & Culinary Forum

2

国際的な日本酒の振興と文化保全を目的とした知識と実践の交流を行うフォーラムです。
醸造家、研究者、提供者、愛好家、学生が集い、共通の楽しみを深め、可能性を探求します。

※本講座は名城大学 2017 年度「学びのコミュニティ創出支援事業」に採択されています。

第 1 部 ｜ 知多半島のオリジンを巡る旅 ~ 知多酒の魅力と起源を探る

講演：曲田 浩和 氏（日本福祉大学経済学部 教授）
発表：宮谷 敦美 氏・学生の皆様（愛知県立大学外国語学部 教授）
日時：2017 年 6 月 3 日（土）午後 3 時 30 分から
会場：名城大学天白キャンパスタワー75　15階　レセプションホール
費用：無料

第 2 部 ｜ 知多半島の魅力を伝える食とお酒の提案

ナビゲーター：左右田 慎一郎 氏（日本酒学教師）
高木 亮哲 氏（野菜ソムリエ）
日時：2017 年 6 月 3 日（土）午後 5 時 30 分から
会場：名城大学天白キャンパスタワー75　15階　展望ラウンジ
費用：学生 3,000、一般 5,000 円（アルコール無し 500 円引）

今回のゲストスピーカー（講師）

曲田 浩和 氏
Hirokazu Magarida

日本福祉大学経済学部教授。日本史における産業、農業、物流などを含めた経済循環を研究対象とする。『愛知県史 資料編 17 尾東・知多 近世 3』共著の他、「18 世紀の尾張国知多郡東浦地域の酒造業の展開について」、「尾張・三河の酒造業と奥立船」などの論文をはじめ知多を中心とした日本酒の歴史に関する研究成果も多数。

事前申込が必要です。詳しくはこちら ▶ **http://kyuetsu.com/sakeforum_02/**

主催：国際日本酒普及連盟　｜共催：東海 4 県 21 世紀醸酒研究会、名城大学農学部応用微生物学研究室、名城大学日本酒研究会