たかつき酒塾

今年で8回目となる「たかつき酒塾」！
講義、試飲・実食、酒蔵見学など
今回も楽しさ満載で実施します。

受講生募集

日本最古の銘醸地である摂津富田郷を有する高槻にて、
美味しい日本酒に出会うための知識・情報を習得あるいは体感し、
高槻の伝統産業について学ぶ。

開催時期

令和5年11月～令和6年2月

全4回

令和5年 ① 11月25日（土）14:00～16:00
② 12月16日（土）14:00～16:00
令和6年 ③ 1月20日（土）14:00～16:00
④ 2月17日（土）9:30～15:30（予定）

募集人数 30名（定員を超えた場合は抽選）
（原則、高槻市民、高槻市内にお勤めの方、飲食業に従事している方など20歳以上の方）

締　切 11月13日（月）
※締切後、「受講案内書」等を一週間以内にメールにて送ります。

会　場 高槻商工会議所 他

参加費 5,000円（税込、全4回分）
※初回（11月25日（土））にご持参ください。

講師プロフィール

小林 俊郎 氏

2013年11月より高槻商工会議所の副会頭に就任。
永年にわたり大手酒販店の社長として酒類全般に精通している。特に日本酒には、豊富な知識とともに特別な思いと信念を持っている。

※感染症対策にご協力ください。

申込方法
①裏面の申込書に必要事項を記入のうえ、当所宛 FAX、あるいは郵送でお申込。
（FAX：072-675-3466　住所：高槻市大手町3-46　高槻商工会議所 宛）
②当所ホームページよりネットでのお申込。（http://www.takatsukicci.or.jp）

■主催：高槻商工会議所　■後援：高槻市、公益社団法人 高槻市観光協会
■お問い合せ･申込先：高槻商工会議所　〒569-0078 高槻市大手町3-46
●TEL：072-675-0484　●FAX：072-675-3466　●URL http://www.takatsukicci.or.jp

詳細カリキュラムと申込書は裏面です。

カリキュラム　※カリキュラムは一部変更することがあります。

1

令和5年11月25日（土）14:00～16:00
（高槻商工会議所4階大ホール）
【開講式】・【オリエンテーション】
【講義・試飲】「世界酒」になるための不都合な真実

講師
小林 俊郎 氏

2

令和5年12月16日（土）14:00～16:00
（高槻商工会議所4階大ホール）
【講義・試飲】 知っておきたい大人の味わい方

講師
小林 俊郎 氏

3

令和6年1月20日（土）14:00～16:00
（高槻商工会議所4階大ホール）
【講義・試飲・試食】 多種多様な料理には多彩な日本酒を!

講師
小林 俊郎 氏

4

令和6年2月17日（土）9:30～15:30（予定）
（龍力　兵庫県姫路市網干区高田361－1）
【酒蔵見学】「酒の味は米の味」土壌研究から始めた蔵

お問合せ・申込先　高槻商工会議所

TEL：072-675-0484　FAX：072-675-3466

たかつき酒塾　申込書

ふりがな 氏　名		年　齢	
住　所	〒　　－		
TEL		FAX	
E-mail			
現在の職業	□会社員　□公務員　□経営者　□自営業　□パート・アルバイト　□無職 □その他（　　）		
高槻市民以外の方	□高槻市内にお勤め　□飲食業に従事している　□その他（　　）		
「たかつき酒塾」を知った経緯は?	□高槻市の広報　□高槻商工会議所のホームページ　□チラシ（入手先　　） □ポスター（見た場所　　）　□その他（　　）		

※申込書にご記入頂きました個人情報は、本講座実施時の資料として使用します。
なお、氏名・住所・電話番号等の項目は、当会議所からの各種連絡、アンケート調査、情報提供のために利用させて頂きます。