

ウイスキー造りの現場からのメッセージ

各回、業界における「造り手の重鎮」の方を講師にお招きし、
 題目に関連した希少なウイスキーを皆さんとテイastingしつつ、
 その造り手ならではの熱い情熱や真摯な想いを大いに語っていただきます！

会 員 **10,000円**
 ビジター **12,000円**

- 約6銘柄の試飲
- 軽食付

定員30名様
先着順・予約制
 裏面申込書にてご予約ください

会場 / 上三町会会館 〒153-0051 東京都目黒区上目黒3-3-15

[裏面アクセスマップをご参照ください]

日比谷線中目黒駅
徒歩2分



開催日時	題 名	講 師
Vol. 37 2019 3/16 [土] 17:00~19:00 申込締切 3/15	スコッチとジャパニーズ(サントリー)ウイスキーの造りの背景と特性(私の見方) 日本のウイスキーのモデルはスコッチであることは疑いが無い。しかし酒は自然環境、造り手の意志と技、そして愛飲家の嗜好や文化度によって育てられていく。日本のウイスキーがジャパニーズウイスキーとして認知されるに至ったのはそれに向って挑戦し続けたこと、それを日本人が支え、海外も評価したからであろう。現在のスコッチとジャパニーズを造り手の立場から考えてみたい。 「勇敢な者にしか、勝利は訪れない」を信念に、ウルフバーン蒸溜所を建てた男が語る、「ウルフバーン蒸溜所が目指すウイスキー造り」	(元)サントリー-白州-山崎工場長 (前)洋酒技術研究会会長 嶋谷幸雄 ウルフバーン蒸溜所 アンドリュー・トンプソン アンドリューは元英国軍の上級士官で長く海外勤務を経験。退役後は南アフリカのケープタウンで通信ビジネスを立ち上げ成功。そして、2013年にスコットランド本土北の地にウルフバーン蒸溜所を建設し創業。
Vol. 38 5/19 [日] 17:00~20:00 申込締切 5/18	本格焼酎の製造技術の独自性、酒質の多様化および機能性を知る! 本格焼酎と呼称するための定義や、その製造法の変遷、温暖な地域で造るがゆえの製造法や麹菌、酵母の特徴と、焼酎の魅力である多様な酒質と飲み方、健康機能性について紹介する。 「蒸留」を追求することでこそ、これまでになかった焼酎の酒質を見出せる、と。だから私たちは、真摯に「蒸留」を振り下げていきます。酒質の幅を広げる、新しい「蒸留」の扉を開けたいと願っています。芋焼酎を使用したクラフトジャパニーズスピリッツ・ジンの蒸留についてお話をいたします。	サントリースピリッツ(株) 商品開発部 スペシャリスト 坂口正明 (略歴) 1964年 4月13日生まれ 1987年 鹿児島大学農学部農芸化学科卒業 同年 南九州コカ・コーラボトリング(株) 入社 1991年 鹿児島県工業技術センター 入庁 2006年 鹿児島大学農学部焼酎学講座助教授 2007年 同大学准教授 2013年 同大学教授 2005年 熊本大学 博士(工学) (受賞歴) 2005年 発明奨励賞(社)発明協会 「新規焼酎用酵母及び当該酵母を用いる焼酎の製造法」 2014年 日本醸造学会奨励賞 「芋焼酎の香り及び焼酎酵母の分離とその実用化に関する研究」 高峯和則 (たかみねかずのり) 有限会社佐多宗二商店 製造本部 本部長(現在)
Vol. 39 7/27 [土] 17:00~19:00 申込締切 7/26	秩父蒸溜所も10年を迎えることができました。これまでの歩みと、今後の目標や新蒸溜所などについてテイastingを交えながらお話をいたします。 最高級ワイン「登美」の誕生 ~日本ワインの系譜とあくなき挑戦~ ドイツガイゼンハイム時代から40年に及ぶワイン造りの道。サントリー登美の丘ワイナリーの前身、登美農園での功労者ハインリッヒ・ハムへの思い。最高級ワイン「登美」(赤、白)にける栽培、醸造現場でのあくなき挑戦。について、最近の新たな取り組みも紹介しながらお話させていただきます。	秩父蒸溜所 代表取締役 肥土伊知郎 1974年 サントリー株式会社入社。ワイン研究室、ワイン生産部、登美の丘ワイナリーと一貫してワインに携わる。 1978年~1982年ドイツ・ガイゼンハイム研究所ベッカー教授のもとでブドウ栽培、ワイン醸造学を学ぶ。 2010年退社。その後、食品安全関係のコンサルタント、審査員を務める。 西野晴夫
Vol. 40 10/6 [日] 17:00~19:00 申込締切 10/5	モルト原酒造りとグリーン原酒造り モルト原酒製造技術開発とグリーン原酒製造技術開発に取り組み、現場での実現に活かして来ました。そこでの考え方や私なりのポイントについて話します。 鹿児島、津貫でのウイスキー造り マルスならではの新しい価値を生み出すべく、2016年11月にスタートした鹿児島でのウイスキー造り。まもなく3年目を迎える津貫蒸溜所で、多彩な原酒を造り込むために、私たちが、どのようなことを創造しながら、伝統を受け継ぐウイスキー造りと向き合ってきたのかご紹介させていただきます。	(元)サングレイン生産部長 (元)サントリー-山崎工場長 松山隆一 本坊酒造株式会社 津貫蒸溜所 主任 草野辰朗 (くさの たつろう) 1988年 大分県生まれ。 2013年 鹿児島大学大学院 農学研究科 焼酎学講座修了。 本坊酒造株式会社 入社、マルス信州蒸溜所 勤務。 2016年 津貫蒸溜所へ赴任、ウイスキー製造を担当。
Vol. 41 11/20 [水] 19:00~21:00 申込締切 11/19	当日のお楽しみ	特別ゲスト (秘密)

申込方法

- 1 下記申込書にご記入・撮影の上、メール添付でお申し込みください。
電話でのお申し込みも受け付けております。

メールで…

barsawa1985@gmail.com

電話で…

03-3792-5292 受付時間
PM5:00~AM5:00

申し込み締切
各回前日まで

- 2 お申し込み後、各回前日までに参加費をお振り込みください。

参加費振込先

りそな銀行 中目黒支店 (普) 1306711 Red rose 新谷茂子

申込書

参加回 (ご希望の回に○をつけてください)

※Vol.37からVol.41まですべての参加をご希望の方は、1回あたりの参加費が会員10,000円、ビジター12,000円となります。

Vol.37 3/16 会 員/10,000円 ビジター/12,000円	Vol.38 5/19 会 員/10,000円 ビジター/12,000円	Vol.39 7/27 会 員/10,000円 ビジター/12,000円	Vol.40 10/6 会 員/10,000円 ビジター/12,000円	Vol.41 11/20 会 員/10,000円 ビジター/12,000円
---	---	---	---	--

お名前

電話番号 (携帯電話可)

ご住所

メールアドレス (パソコン・携帯いずれも可)

@

※複数名でのご参加の場合は「参加者全員のお名前」をご記入ください。

会場
案内

上三町会会館

〒153-0051 東京都目黒区上目黒3-3-15

(日比谷線 中目黒駅 徒歩2分)

(正面出口 改札を出て左に直進。不動産屋とりそな銀行の間の通りに入ってすぐ左の建物)

お問い合わせ

Tel. 03-3792-5292 (営業時間/PM5:00~AM5:00)

※入金確認順に正式受付しますので、申込時期が早くても入金確認ができなければ、満席になり次第受付をお断りする場合があります。

※受付時にお名刺をご提示いただくと円滑に受付できますのでご協力をお願い致します。

※お席に限りがございますので先着順とさせていただきます。



企画・運営・プロデュース

Red rose

(Bar SAWA 内)

〒153-0043 東京都目黒区東山1-6-7 1F

Tel. 03-3792-5292 (営業時間/PM5:00~AM5:00)

ホームページ <http://www.bar-sawa.net/>

フェイスブック <https://www.facebook.com/whiskywinebarsawa>

協力/有限会社サイズ、編集工房XYZ、HIDEAWAYS株式会社

