

# 令和6年度 さかほまれセミナー

のご案内



**日時：令和7年1月21日（火）14:00～16:00**  
（受付 13:30～）

**会場：A O S S A 6階 研修室 603（福井市手寄1-4-1）**

**対象者：県内の飲食店、宿泊施設等の関係者の方（先着30名）**

**参加費：無料**

## 《主な内容》

### ○ 講演「清酒の味わいと食品との相性」

酒類と食品の相性の専門家である藤田晃子先生に、清酒の成分が食品の味の感じ方に及ぼす影響について解説いただきます。

### ○ 官能評価ワークショップ「さかほまれ地酒と食品の旨味」

さかほまれ地酒3種と食材3種を組み合わせ、味わいの違いを体験できます。

（裏面もご覧ください）

# 令和6年度 さかほまれセミナー

## 【当日の内容】

①「さかほまれ」によるオールふくいの酒造りの紹介

②「さかほまれ地酒」の紹介

③講演「清酒の味わいと食品との相性」

講師プロフィール 藤田 晃子 (ふじた あきこ) 先生  
(独)酒類総合研究所 品質・評価研究部門副部門長  
平成9年国税庁入庁。平成13年より酒類総合研究所勤務。  
品質・安全性研究部門研究員、研究企画知財部門主任研究員  
などを経て、平成30年7月より現職。

④官能評価ワークショップ「さかほまれ地酒と食品の旨味」

## 【申込方法】 締切 令和7年1月10日 (金)

1 web申込 下記のURL、または右のQRコードから  
お申込みください。

<https://forms.office.com/r/CfmHX6PGNi>



2 FAX申込 この用紙にご記入の上、FAXしてください。  
(FAX：0776-20-0651)

所属	氏名	連絡先	交通手段

※当日は、きき酒がありますので、飲酒運転を絶対にしないよう  
お願いします。飲酒運転は法律で禁止されています。

## 【主催・お問合せ先】

福井県農林水産部 中山間農業・畜産課 農村ビジネスG

〒910-8580 福井市大手3丁目17-1

TEL：0776-20-0423 FAX：0776-20-0651