

2025年7月開講 受講生募集

# 酒楽道® 講座

日本酒をもっと美味しくいただき、おもてなしが出来るようになる講座です。日本酒を伝えたり、提供する場面で使える実践的な技術を学べます。

和の文化も含めて、日本酒のを知りたい、学びつつ、美味しいお料理と日本酒を堪能したい方にオススメです。

楽しい懇親会付き♪



## 【日程】

火曜日コースか水曜日コース(各10回)  
どちらかお選びください。各コース限定12名

講義 19:00~20:30  
懇親会(実技) 20:30~22:00

2025年	(水)	(火)	2026年	(水)	(火)		
第1回	7月	9日	15日	第7回	1月	7日	13日
第2回	8月	6日	12日	第8回	2月	11日	17日
第3回	9月	10日	16日	第9回	3月	11日	17日
第4回	10月	8日	14日	第10回	4月	8日	14日
第5回	11月	5日	11日				
第6回	12月	10日	16日				

お休みされる回は、講義録画のご利用と懇親会の振替が出来ます。



塾長/メイン講師 上杉孝久先生

上杉子爵家9代目当主/日本酒プロデューサー  
日本酒の歴史、文化、造りを楽しくわかりやすく教えてくださいます。  
上の酒器は、上杉家伝来のもの。講座で実物をご覧になれます。

【会費】 全10回分 70,000円(1回あたり7,000円 講義、懇親会費、消費税含む)

【会場】 東京都世田谷区代沢1-26-3 セミナーハウス3F  
JR渋谷駅からバス15分 または 井の頭線池ノ上駅から徒歩10分

map



主催



日本酒アカデミー株式会社

info@sake-ac.co.jp

お申し込みはメールで承ります

# 酒楽道®講座

ワンランク上のおもてなしを  
学び楽しむ

## 【カリキュラム参考】

回	メイン講師 上杉孝久先生	ゲスト講師
第1回	ガイドンス おもてなしの歴史概略/大名作法、公家同士の接待、 宮廷作法、茶懐石、それぞれの流派 酒宴の歴史と日本の歴史① 古代～平安	—
第2回	酒宴の歴史と日本の歴史② 平安～戦国時代	日本酒の広報(文筆家)
第3回	酒宴の歴史と日本の歴史③ 戦国時代～江戸時代 明治以降	蔵元 (酒蔵でおもてなしをしている蔵元)
第4回	熟成酒、お燗の話	日本酒のコンテスト
第5回	酒宴の歴史と日本の歴史④ 終戦から現代 現在の酒宴のマナー/座布団、畳、和物の扱い	ワークショップ
第6回	外国人が喜ぶ日本酒の話	外国人向けの日本酒マーケティング
第7回	日本酒で遊ぶ/カクテルや純米酒を吟醸酒にする	ワークショップ
第8回	日本酒と料理のマリアージュ	きき酒について
第9回	日本酒のマーケティング、拡販のためのヒント	ワークショップ
第10回	おさらい/卒業課題発表	—

懇親会は、お一人2合程度の日本酒とお料理5品をご用意します。



## 【受講生の声】

チーズと日本酒が大好きなので、チーズがとろけていくお燗とのマリアージュは、ハマりました！ホームパーティの定番になりました(20代女性)

大好きな日本酒がもっと大好きになって、より美味しくいただけるようになりました。趣味の蔵見学で、蔵元さんと深い話ができるようになりました。(40代女性)

上杉家伝来の品々を間近に拝見出来て光栄でした。ときめきました。(50代女性)

教えていただいた日本酒に関する小噺を接客時にするようになって、女性の日本酒ファンが増えて、日本酒の売上が伸びました。(50代 飲食店経営ご夫妻でご受講)

飲食店経営や蔵元のプロデュースをしてきた先生の本物の話を聞いて良かった。自分でも酒蔵を手伝えることをやっと思いこうと思った。(60代男性)

お振込先:三井住友銀行 渋谷駅前支店(店番234) 普通口座 3607734 日本酒アカデミー株式会社  
※お振込み後のキャンセルについては理由の如何に関わらずご返金いたしません。予めご了承ください。

主催



日本酒アカデミー株式会社

HP

<http://sake-ac.co.jp>

※『酒楽道®』は日本酒アカデミー株式会社が商標権を保有しています。(商標登録 第6025025号)