

唎乃 KiKiNO

オンライン体感会 Vol.2

日本酒をグラスで飲み分ける楽しみをご一緒に。

11月28日(土) 19:00 ~ 20:00



日本酒のためのグラスシリーズ、「唎乃 KiKiNO」をご縁に、日本酒をより“唎く。感じる。そして、日本を味わう。”オンライン体感会。8月に第1回を実施して好評を頂きました。

そこで、第2回のご案内です！

今回は、唎乃のグラスの中で芳醇な旨みと深みある酸を引き出す、「唎乃深 KiKiNO shin」をクローズアップします。

ご用意するお酒は、創業300年以上の歴史を持つ、仁井田本家さんのお酒。

酒蔵のレポートも含めて、魅力たっぷりの体感会です。

スピーカー 田中順子（日本酒ディレクター）

ゲストスピーカー 仁井田 稔彦氏（仁井田本家 十八代蔵元・杜氏）

+ 菅原裕輔（菅原工芸硝子代表取締役）



◎ 今回お送りする仁井田本家さんのお酒（VIP、A、Bコースのみ）



1. にいだしぜんしゅ純米原酒（300ml）
琥珀色のとろりとした飲み口で、
からだにやさしく力強い味わいです。
先人の知恵である生もと仕込み、
酵母無添加（蔵付き酵母）で、
現代の酒が失った魅力があります。

精米歩合 80% アルコール度 16.5度



2. 稔 純米吟醸（180ml）
メロンを思わせる上品でみずみずしい香り。
スムーズな飲み口で、綺麗な柔らかい味わいです。
冷しておいしいお酒で、
福島県ブランド第一号に認定されています。

精米歩合 60% アルコール度 15度

◎ 参加コース&費用

●VIP コース：9,680円 [税込]

金額に含まれるもの：

・セミナー参加費・日本酒 にいだしぜんしゅ純米原酒（300ml）/ 稔 純米吟醸（180ml）仁井田本家・イニシャル入りグラス「唎乃・深」

●A コース：8,360円 [税込]

金額に含まれるもの：

・セミナー参加費・日本酒 にいだしぜんしゅ純米原酒（300ml）/ 稔 純米吟醸（180ml）仁井田本家・グラス「唎乃・深」

●B コース：5,000円 [税込]

金額に含まれるもの：

・セミナー参加費・日本酒 にいだしぜんしゅ純米原酒（300ml）/ 稔 純米吟醸（180ml）仁井田本家

●セミナー体験コース：1,100円 [税込]

お酒・グラスはつかずに、セミナーのみに参加するコースです。

◎ スピーカー&ゲストスピーカー紹介



田中順子 日本酒ディレクター / 「唼乃 KiKiNO」開発パートナー
主な業務：2012年世界唼酒師コンクール3位入賞のプロテイスター。
日本酒の香味判断、テイスティングコメントの作成などを行う。
名古屋・栄の会員制日本酒バー ELLAS オーナー。
<https://sakeskitchen.com/>



仁井田 穂彦氏 仁井田本家 十八代蔵元・杜氏
東京農業大学醸造科学科卒業後、都内の酒問屋で営業を学び、
1994年に28歳の若さで社長に就任。
1967年から全量自然米のお酒を販売している“自然酒”の先駆者となった酒蔵で、
現在はすべてのお酒が農薬不使用の自然米と自然派酒母を使った純米酒。
農業生産法人も立ち上げ、自然米の生産・販路拡大によって
「日本の田んぼを守る酒蔵」として日本文化を次世代に繋ぐことを目指す。
<https://1711.jp/>

◎ グラス紹介



今回ご用意するグラスは、「唼乃深 KiKiNO shin」というグラスです。
ふっくらと膨らみのあるシルエットが、酒を注ぐだけで優しく空気と触れ合わせ、
幾層からなる閉じた香りを引き出すグラスです。
スフリングしやすいのもポイントで、柔らかな曲線を描きながら窄まっていくカーブに
よって、芳醇な旨みと深みある酸が心地よく調和しながら口中に運ばれていきます。
ぜひ、普通のタンブラー型やお猪口などの器も用意して、飲み比べもお楽しみください。
第1回にご参加いただいた方は、「唼乃香 KiKiNO kou」とも比べてお楽しみください。

◎ 参加方法について

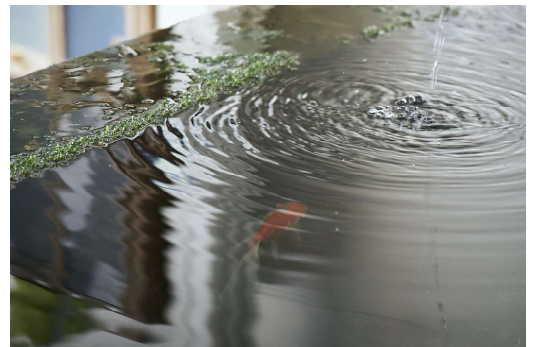
以下より申し込みをいただけます。

お酒・グラスを事前に発送する関係上、体験コース以外は、11月24日が締め切りとなりますので、
ご注意ください。

※なお、定員がございますので早く締め切りになる場合もございます。なるべく早めにお申し込みください。



詳細・申し込みはこちらから
<http://ptix.at/v256yK>



◎ 主催

菅原工芸硝子株式会社 <https://www.sugahara.com/>

◎ 共催

Sake's Kitchen

株式会社マツザキ <https://www.1887co.jp/>