

平成26年度 日本料理アカデミー研修会

テーマ「和食 おもてなしの手ほどき」  
第1回 ～ 和食における食前酒 ～



✓ 平成26年8月21日(木)14時～16時

✓ 講師 増田 徳兵衛 氏  
清酒「月の桂」醸造元14代目当主



増田 徳兵衛 氏 プロフィール

清酒「月の桂」醸造元14代目当主。  
創業1675年、伏見最古の蔵元。

2008年 日本酒造組合中央会 理事・海外戦略委員長  
2008年 京都教育大学 一般教養酒 講師  
2010年 同志社大学 事業承継学会 理事 講師  
2014年 一般社団法人 全日本・食学会 理事 日本酒部会長  
2014年 京都商工会議所 理事 食品名産部会副会長

日本で最初の発泡性のある「にごり酒」の元祖(1966年)、  
また同年より純米大吟醸  
古酒「琥珀光」を貯蔵熟成させている。  
1991年より京都伏見で無農薬栽培の「祝」米を醸育。  
趣味は食べ歩き、テニス



❖会場：ラ・キャリエール 7F デモルーム  
(京都市中京区河原町三条上ル)

❖会費：500円      ❖定員：60名

※申込み用紙に必要事項をご記入の上、日本料理  
アカデミー事務局へ  
メール (office@culinary-academy.jp) または  
FAX (075-241-4168) にてお申込みください。

**平成 26 年度 日本料理アカデミー研修会 申込書**

※ご希望の回に  を入れてください。

- 第 1 回 ～和食における食前酒～ 講師：増田 徳兵衛 氏**  
日 時：平成 26 年 8 月 21 日（木）14 時～16 時  
締 切：平成 26 年 8 月 15 日（金）必着 ※締切日延長しました

◆◇◆ 第 2 回、第 3 回も受付中！ ◆◇◆

- 第 2 回 ～和食におけるデザート～ 講師：藤田 怜美 氏**  
日 時：平成 26 年 10 月 24 日（金）14 時～16 時  
締 切：平成 26 年 9 月 23 日（火）必着

- 第 3 回 ～和食 サービスをデザインする～ 講師：橋本 憲一 氏**  
日 時：平成 27 年 2 月 5 日（木）14 時～16 時  
締 切：平成 27 年 1 月 4 日（日）必着

➤ 場所：ラ・キャリエール 7F デモルーム

京都市中京区河原町通三条上ル下丸屋町 396-3

ふりがな

氏 名： \_\_\_\_\_

会社名： \_\_\_\_\_

役 職： \_\_\_\_\_

TEL： \_\_\_\_\_ FAX： \_\_\_\_\_

E-mail： \_\_\_\_\_

※お問い合わせは、日本料理アカデミー事務局へお願いいたします。

E-Mail : office@culinary-academy.jp TEL : 075-241-4163