

参加費  
無料

レストラン、居酒屋、小料理店のオーナーや料理提供者向け  
AWAMORI PAIRING WORKSHOP

# 琉球泡盛 文化・体験講座

in 湘南・藤沢

2026 7/13 Mon.

稼ぐプロ向け泡盛ペアリング理論

お客様に話したくなる泡盛の話と



会場 3+3CAFE (SAN TASU SAN CAFÉ)  
Access を Check! ▶▶▶



※写真はイメージです。



沖縄県

Okinawa Prefecture

レストラン、居酒屋、小料理店のオーナーや料理提供者向け AWAMORI PAIRING WORKSHOP

# 琉球泡盛文化・体験講座

in 湘南・藤沢 参加費: 無料 2026 7/13 Mon.

## 『お客様に話したくなる泡盛の話』と 『稼ぐプロ向け泡盛ペアリング理論』

— 講師 —



(一社)泡盛マスター協会副会長  
安里 昌太氏

県知事認証制度の泡盛マスターを保持し、長年にわたり泡盛マスターの育成と普及に尽力。自ら経営する「黒帯酒房」では、初心者から愛好家までを唸らせるペアリングと接客技術を実践。本事業では、ユネスコ登録の背景にある歴史的価値や「世界の蒸留酒」としての理論体系、そして現場で即活用できる高品質なサーブ技術を伝授し、飲食店の高付加価値化を強力に牽引する。



泡盛新聞編集長  
河口 哲也氏

泡盛新聞編集長。泡盛検定協会事務局長。1998年より農水省及び内閣府の出先機関で泡盛の原料米の輸入・販売・品質管理などを担当。醸界飲料新聞（1969年～）の創刊編集長、故・仲村征幸の最後の弟子。2015年、醸界飲料新聞を引き継ぎ、同時にウェブ版の「泡盛新聞」を開設。2020年泡盛検定協会事務局長就任。2023年沖縄県酒造組合公認の泡盛ガイド育成プログラム制作。泡盛関連業界の社員教育や講師育成など「講師を育てる先生」としての実績多数。

日時

2026年7月13日(月) 15:00～17:30 (14:30 受付開始)

場所

3+3CAFE (SAN TASU SAN CAFÉ)  
〒251-0053 神奈川県藤沢市本町1丁目12-17 Fブレイス 6F TEL 0466-23-3939

定員

20名(対象者:飲食店の方、20歳以上の方)※1店舗2名以内  
※一般消費者向けの講習会ではございません。

内容

本講座では、お客様に喜んでもらえる泡盛雑学をご紹介します。  
さらに、藤沢産を中心とした湘南の特産品と泡盛との地域密着型ペアリングをご体験いただき、飲食店の皆様に料理との合わせ方や、売上向上に役立つヒントをお届けします。

お問い合わせ

株式会社国際旅行社:098-864-5931 担当:諸見里、上地  
E-Mail: awamori.okinawa.awamori@gmail.com

お申込み



お願い:泡盛の提供があります。飲酒運転防止のため、公共交通機関でのご来場をお願いいたします。



沖縄県

Okinawa Prefecture