

「美味しい」は「科学」で説明できる。

気仙沼

日本酒ペアリング 体験セミナー



「酒×食」ペアリングの基礎

開催日時

2026. **2/17** (火)
14:00～16:00

開催場所

クッキングスタジオ

※気仙沼市水産振興センター内
(住所：気仙沼市魚市場前8-25)

講師紹介

宮城県産業技術総合センター
総括研究員・酒造技術支援担当
はしもと けんや

橋本 建哉 氏

1990年宮城県入庁。
県産業技術総合センターの総括
研究員として、醸造元に対し酒類
製造の技術支援を行っている。



【講義】

ペアリングの基礎知識

【体験】

実食によるペアリング体験ワーク

▶▶▶「なぜ美味しいのか」を語れることで、【顧客満足度】向上へ！



気仙沼リアス調理製菓専門学校
が調理する料理とともに、
日本酒ペアリングを実践的に
学ぶ講座です。

※写真はイメージです



対象者

飲食・宿泊・観光事業者

※オーナー、ホールスタッフなど、
接客担当者を想定しています。

定員

30 名

※1事業者あたり概ね4名までお申込みいただけますが、より多くの事業者にご参加いただくため、申込多数の場合は参加人数の調整をお願いする場合があります。

参加費

参加者1名につき **2,000円**

※当日現金でお支払いください。

申込方法

右のコードより
申込みください。

※申込締切：2月2日（月）

【申込フォーム】



問合せ

宮城県気仙沼地方振興事務所地方振興部
電話番号：0226-24-2593（担当：岩間・吉田）
電子メール：ksts@pref.miyagi.lg.jp

☆本講座は飲酒を伴いますので、飲酒後は運転
しないでください。公共交通機関等の利用をお
願います。

☆20歳未満の方はご参加できません。

【主催】気仙沼小売酒販組合、気仙沼市、宮城県気仙沼地方振興事務所

【協力】株式会社男山本店、株式会社角星、気仙沼リアス調理製菓専門学校

【後援】気仙沼商工会議所