

「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)

【講義】
ペアリングの基礎知識

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。

【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



【申込フォーム】

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。

申込方法

右のコードより
申込みください。



定員

30名

※申込締切：2月2日（月）

※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。

問合せ

宮城県気仙沼地方振興事務所
電話番号：0226-24-2593（担当：岩間・吉田）
電子メール：kstssss@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
願いします。

★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