

日本酒の次なる価値は、オーガニック!

「B i o S A K E」セミナー&試飲会のご案内

@8/25(金)・26(土) 国際オーガニック EXPO2017

かつて悪酔いするイメージが強かった日本酒は、1980年代の新潟県を中心とした「地酒」、バブル期に盛り上がった「吟醸酒」、2000年以降若手を中心に蔵の個性を出した「純米吟醸酒」「純米大吟醸酒」と、次々と価値を生み出し、新たな和食文化として「定着」したと言えます。そして2020年に東京オリパラを控えた今、日本酒の新たな価値は「オーガニック」であると、私たちは見据えています。その価値をより多くの人に体感していただくために、国内最大規模のオーガニック展示会「国際オーガニック EXPO2017」内にて、「BioSAKE」ゾーンを設置し、セミナー&試飲会を実施いたします。当日は日本酒愛好家でもなかなかお目にかかれない希少な「オーガニック日本酒」をご用意しております。ぜひお誘い合わせの上、ご来場ください。

***来場の際は、事前予約または招待状が必要になります。詳細は以下をご覧ください**

【BioSAKE セミナー&試飲会 概要】

内 容 有機酒米、無農薬酒米、またはそれに準ずる自然酒米を使用した
日本酒にまつわる日本酒ファン&プレスのセミナー&試飲会以下のイベントを実施

<第1回目>

日 時 2017年8月25日(金) セミナー PM1:00~2:00

試飲会 PM2:00~3:00

会 場 パシフィコ横浜 国際オーガニック EXPO OVJ セミナールーム

定 員 50名 *定員になり次第締め切らせていただきます。

講 師 仁井田本家 代表取締役 仁井田穂彦氏 *英語通訳有り

オーガニックな日本酒造りの第一線の現場から、その魅力を語る

試飲蔵元 仁井田本家 天鷹酒造 山名酒造 晴雲酒造 菊池酒造 一ノ蔵 菊池酒造
木戸泉酒造 千代菊 他

<第2回目>

日 時 2017年8月26日(土) セミナー pm0:30 - pm1:00

試飲会 pm1:00 - pm2:00

会 場 パシフィコ横浜 国際オーガニック EXPO2017 OVJ セミナールーム

講 師 片山雄介 (株式会社片山 代表取締役)

1980年頃からオーガニックのお酒を扱う酒問屋として有機のお酒の普及に努め

ている。現在も全国の蔵元を回っているその豊富な経験を元に魅力を語る。

試飲蔵元 仁井田本家 天鷹酒造 山名酒造 晴雲酒造 菊池酒造 一ノ蔵 菊池酒造
木戸泉酒造 千代菊 他

※ プレスの方は、当セミナー参加申込の上、EXPO会場のプレス受付にて受付を済ませ、会場にお越しください

※ 一般の方は、当セミナー参加申込をしたのち、「国際オーガニック EXPO2017」への事前にHP (<https://organic-expo.jp/>) から登録 (または招待状持参) した上でご来場ください

「B i o S A K E」セミナー&試飲会のご案内

@8/25・26 国際オーガニック EXPO2017

参加申込書

参加希望日 (○で選択)

8 / 2 5

8 / 2 6

お名前

性別

男

女

会社名

所属・役職

媒体名

所在地

TEL

FAX

E-mail

*お申し込みは下記メール、FAXにてお願いいたします。

info@ovj.jp

FAX : 03 - 3532 - 0463

<問い合わせ先>

一般社団法人オーガニックヴィレッジジャパン (OVJ)

B i o S A K E ヴィレッジ事務局 担当/山口 ハッタ 種藤

TEL : 03-6225-0613 FAX : 03-3532-0463 info@ovj.jp