

第16回 国際オーガニックEXPO2017

初登場 “進化するオーガニック日本酒” セミナー&試飲会取材のご案内
「BioSAKE ヴィレッジ」開催

世界中で人気上昇中の“日本酒”その魅力を紹介

第16回「国際オーガニックEXPO2017」では、有機米を使用した日本酒を手がける蔵元にご出品いただき、オーガニックの日本酒を一堂に集めたパビリオンをオープンします。同時に蔵元によるセミナーと試飲会（約20銘柄予定）を開催いたします。

“オーガニックの日本酒 “だけを集めるという試みは日本の関係者にとっても、初めての経験となるため注目されています。特に今回は、日本駐在の海外プレスの皆さま向けに、日本酒への興味と理解を深めていただきたく、企画いたしました。

海外の皆さまが強く関心を示す日本の食文化で、日本酒はトップクラスといわれます。その中でも特別な存在感を示すのが、国内でもなかなか出会うことのむずかしい有機の日本酒です。その貴重な日本酒を一堂に集めました。

セミナー&試飲会を通じてオーガニックを学び、体感していただきたく、ご参加のほどご検討よろしくお願いたします。

また、蔵元取材ツアーなども企画中です。国際オーガニックEXPOから情報発信をスタートいたします。

ぜひ、ご参加ください。

第16回 国際オーガニックEXPO2017

日 時 2017年8月24日（木） 25日（金） 26日（土） AM10:00～PM5:00

会 場 パシフィコ横浜 ホールB

〒220-0012 神奈川県横浜市西区みなとみらい1-1-1

*ご来場の際はプレスでご登録の上ご入場ください

EXPOの詳細な内容やアクセス方法は URL: organic-expo.jp

<海外プレス向け有機日本酒セミナー&試飲会 概要>

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 ジャングルモール・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。

セミナー講師 仁井田本家 代表取締役 仁井田穩彦氏 *英語通訳有り

試飲蔵元 仁井田本家 天鷹酒造 山名酒造 豊永蔵 青雲酒造 菊池酒造など約15の蔵元

また約50に及ぶ蔵元のお酒を一挙ディスプレイして紹介いたします。

第16回 国際オーガニックEXPO2017
「B i o S A K E ヴィレッジ」セミナー&試飲会

参加申込み書

お名前
性別 男
女

国名

会社名 所属・役職

媒体名

所在地

T E L F A X

E-mail

*お申し込みは下記メール、F A Xにてお願いいたします。

info@ovj.jp F A X : 0 3 - 3 5 3 2 - 0 4 6 3

<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 (O V J)

B i o S A K E ヴィレッジ事務局 担当/山口 種藤

T E L : 0 3 - 6 2 2 5 - 0 6 1 3 (日本語対応) F A X : 03-3532-0463 info@ovj.jp