

受講申込用紙

兼受講証

SAKE ACADEMY TOKYO 2009

5月10日(日) 12時30分受付 13時～16時

1つ受講	必須	★ 座学 (90分)	★「人気蔵元が語る！日本酒のホント」 若き天才醸造家が伝授する！～ 日本酒のキーワード 酒造り名人が指南！～ 手造りの酒造り 世界のSake伝道師が伝える！～ 売上アップの秘訣
		★ 実技 A (60分)	★「きき酒スキルアップ」 基本4原味官能検査で自分の舌のクセを知り、味を利く技を磨きます
		★ 実技 B (60分)	★「日本酒の正しい管理法」 管理によって変わる日本酒の味をテイastingで体感、 正しい管理法を学びます。
		★ 実技 C (60分)	★「美味しい器と美味しい温度」 同じお酒でも器と温度でこんなに変わる！ 日本酒ってたのしさを体感して頂きます！



【会場】ぐるなび大学 (株)ぐるなび内
東京都千代田区丸の内3-4-1新国際ビル2F
お車でのご来場はご遠慮下さい。

ふりがな	<input type="text"/>	
店名	<input type="text"/>	「ぐるなび」に加盟している <input type="checkbox"/>
		「ぐるなび」に加盟していない <input type="checkbox"/>
住所	<input type="text"/>	
MAIL	<input type="text"/>	
TEL	<input type="text"/>	紹介酒販店
FAX	<input type="text"/>	<input type="text"/>
ふりがな	<input type="text"/>	
受講者氏名	<input type="text"/>	

※ 必ずご記入下さい

[注意] 同じ飲食店様より複数名受講される場合は、お一人様一枚(人数分)ご記入いただき、お申込下さい。

和醸和楽
スタッフ記入欄

紅

白

A

B

C

返信済

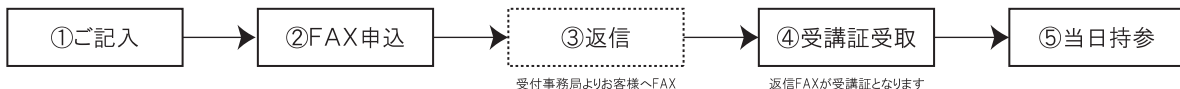
担当者印

定員の都合上、ご希望の講座を受講いただけない場合もございます。予めご了承下さい。

実技講座をA・B・Cの中からお選び下さい。

実技講座の「第1希望」

実技講座の「第2希望」



FAX. 026-272-1208

【お申込み受付時間 10:00-20:00】

お預かりした個人情報に関しては本事業運営のみに使用致します。お客様の個人情報をお客様の同意なしに、和醸和楽及び業務委託先以外の第三者に開示・提供することは一切ありません。(法令により開示を求められた場合を除く)

SAKEアカデミーに関してのお問合せ先
和醸和楽事務局 tel 03-5481-9366 info@wajyowaraku.jp