

日本ホテル・レストランコンサルタント協会 3月例会のお知らせ

拝啓 時下ますますご健勝のこととお慶び申し上げます。

日頃は JHRCA の運営に深いご理解と多大なるご支援を賜り誠にありがとうございます。

さて、2019 年度 3 月の例会は、日本酒造組合中央会より「日本酒スタイリスト」に任命された“唎酒師”島田律子氏から、多くの講演や執筆を通じて日本酒の魅力を広く内外に発信・啓蒙している活動について解説して頂きます。会員並びにビジター皆様の奮ってのご参加をお待ち申し上げます。

敬具

記

日 時 : 2019年03月11日 (第2月曜日) 18:30 開始

場 所 : 国際文化会館

東京都港区六本木 5-11-16

TEL : 03-3470-4611(代表) <http://www.i-house.or.jp/>

講 演 : 「ホテル・レストランにおける SAKE サービス」

海外の星付きレストランで日本酒がサービスされるなど、今や世界が注目する存在となった日本酒。実際に昨今の日本酒は、その永き日本酒醸造の歴史上、今が一番美味しいなどと評判となり、ここ数年の出来栄は内外で高く評価されている。それでは、今、日本酒には何が起きているのか？日本酒の歴史を掘り下げ、今日の日本酒の現状を理解した上で、ホテル・レストランはどの様に日本酒を取り入れていくのか？今回は島田氏より日本酒サービスのヒントになるお話を解説して頂きます。

講 師 : スマイルブリューカンパニー代表

島田 律子 (しまだ りつこ) 氏

ご経歴 : 1987 年 千葉県立千葉女子高等学校卒

1988 年 AFS 交換留学生としてオーストラリアに 1 年間留学

1989 年 日本航空、客室乗務員として入社

1994 年 NTV「恋のから騒ぎ」をきっかけにタレントデビュー

2000 年 唎酒師取得。2001 年 日本酒造組合中央会より「日本酒スタイリスト」任命
訪日外国人に向けた日本酒の会を主催するなど日本酒の魅力を内外に発信している。

会 費 : 会員 ¥3,000 ビジター ¥6,000(食事、飲み物付)

※初めてご参加のビジターの方は会費をセミナー開催 5 日前迄に弊協会の下記口座にお振込み下さいませ。会費入金日をもちまして正式申し込み日とさせていただきます。

振込先: 三菱 UFJ 銀行 鎌倉支店 普通預金 店番: 255 口座番号: 1939994

口座名: ニホンホテルレストランコンサルタントキョウカイ

返信期日 : 3月6日(水)

返信先 : 下記事務局へ e-mail にてお願いいたします。

ビジターご参加の場合は、ご氏名、ご所属先、お役職の明記をお願い致します。

日本ホテル・レストランコンサルタント協会 会長 海老原 靖也

事務局次長 西田 次郎 e-mail : east_jhrca@nifty.com