

Guest Introduction

 山本 美嶺里 氏 Mineri Yamamoto

太田薬局（白馬）、薬剤師、
中国政府認定 国際中医 A 級専門員、長野県薬草指導員

 宇都宮 仁 氏 Hitoshi Utsunomiya

昭和 58 年、国税庁入庁、独立行政法人酒類総合研究所、国税庁課税部鑑定企画
官付酒類国際技術情報分析官、東京国税局課税第二部鑑定官室長を経て、平成 30
年より日本酒造組合中央会理事

Contact

池田町役場産業振興課 花とハーブの里推進係
Alps Sake&Herb Cocktail Plus 池田町ブランディング事業事務局
担当/勝俣

〒399-8696 長野県北安曇郡池田町大字池田 3203-6
電話：0261-62-3127

E-mail：ikeda.sakeherb@gmail.com
受付時間/平日 8:30 から 17:15



主催 池田町 協賛 大雪溪酒造、福源酒造

特別協力 日本バーテンダー協会長野支部、ラ・ネージュ東館

後援 池田町観光協会、池田町商工会、信濃毎日新聞社、大糸タイムス社、市民タイムス、
MG プレス、SBC 信越放送 NBS 長野放送、TSB テレビ信州、abn 長野朝日放送、
ANC あづみ野テレビ、池田町商工会、池田町観光協会（申請中含）

平成31年度地域発元気づくり支援金

Alps Sake&Herb Cocktail Plus

Invitation



2019.10.8 tue 11:00-16:00

特別講演

10:30 開場
11:00-12:00 「ハーブ・薬草の気軽な取り入れ方～温故知新でからだも元気!～」
山本美嶺里氏（薬剤師、国際中医 A 級専門員、長野県薬草指導員）

一部

13:00-14:00 講座「日本酒の楽しみ方とハーブ」
宇都宮仁氏（日本酒造組合中央会理事）
14:00-14:30 受賞カクテル5種 デモンストレーション
日本バーテンダー協会長野支部長 山崎雄二氏
14:30-15:00 カクテルに合うメニュー5品 デモンストレーション
白馬リゾートホテル ラ・ネージュ東館 料理長 落合昭光氏

二部

※二部は材料費 1,500 円かかります（20 名予約制）

15:00-16:00 カクテル2種制作 ワークショップ（他3種試飲）
カクテルに合うメニュー 5 品実食

Alps Sake&Herb Cocktail Plus

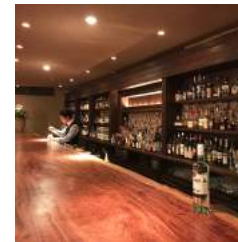
日本酒&ハーブのカクテルコンペティション受賞作品

受賞作品は、北アルプスの山々を眺め、飲みたくなる爽やかな Alps Sake & Herb Cocktail が選ばれました。地域資源の活性化として日本酒とハーブのカクテルコンペティションを開催し、ハーブが香る日本酒のカクテルを広める活動をしています。

- 1 / 大賞
てるふ〜りんご酒
- 2 / 審査委員長 特別賞
なつのしろいろ
- 3 / 大雪渓酒造賞
ファーマーズサンセット
- 4 / 福源酒造賞
あずみのふろうと
- 5 / 審査員特別賞
Aurora (アウローラ)



Chef



山崎 雄二 氏 Yuji Yamazaki

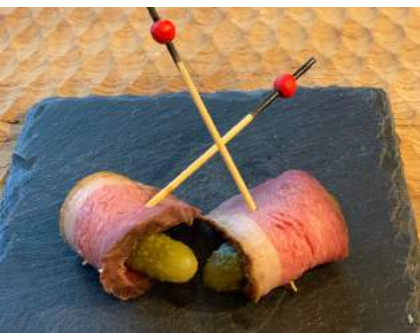
日本バーテンダー協会長野支部長
BRORA オーナー



落合 昭光 氏

白馬リゾートホテル ラ・ネージュ東館 料理長
HP <https://laneige-higashikan.com>

Food Menu



1. てるふ〜りんご酒 with

鴨胸肉スモーク



2. なつのしろいろ with

小谷野豚の生ハム



3. ファーマーズサンセット with

ほおずきタルト



4. あずみのふろうと with

アンチョビパイと野菜ディップ



5. Aurora (アウローラ) with

ハーブクリームとキャビア