

この度は、紙面での説明となりますが、どうぞよろしくお願い致します。取材頂きたくよろしくお願い致します。勝俣

## 信州発！日本酒&ハーブカクテルづくりにご協力ください！

日本酒&ハーブカクテルを美味しく飲むためのウェブセミナーを開催します。  
カクテルの作り方やバーでの楽しみ方、カクテルに合うオードブルの作り方などをシェフとバーテンダーから学ぶことができます。



### ウェブセミナーの内容 & お申し込み方法

※申し込みしたい日を選択してください

3回のウェブセミナーを開催しますので、[申し込みフォーム](#)

(リンクまたは下記 QR コードを読み取り)からお申込みください。

<https://forms.gle/p6458GCBjL9DDHW6>

**2020年11月14日(土)14:30~15:30**

「バーテンダーに聞いてみよう、カクテルの楽しみ方 & Bar のマナー」  
日本バーテンダー協会長野支部長 山崎雄二氏

**2020年11月21日(土)14:30~15:30**

「日本酒&ハーブカクテルの作り方、楽しみ方」  
日本バーテンダー協会長野支部長 山崎雄二氏

**2020年11月23日(月・祝)14:30~15:30**

「シェフから学ぼう、日本酒&ハーブカクテルに合うオードブルの作り方」  
ラ・ネージュ東館 落合昭光料理長



※[申し込みフォーム](#)に入れない場合は、[ikeda.sakeherb@gmail.com](mailto:ikeda.sakeherb@gmail.com) までお問合せください

※ウェブセミナー(ZOOM でのご案内です)での開催ですのでインターネット環境のない方はおはiriいただけません

※今回はネット上でのウェブセミナーとなっておりますので、会場はありません

※開始の10分前より入室できます。

※終了後アンケートのご協力をお願いいたします。

※3回講座を受講後、アンケートをお送りしますので、答えてくださったみなさまに、池田町の間伐材で作成したコースターを送付いたしますので、ご住所は必ず記載ください

※アンケートの中にご協力いただける20名様に日本酒&ハーブカクテルの試作品をご送付いたします。詳しくは終了後個別にご連絡いたします。

クラウドファンディングにもご協力ください(現在準備中)

## 日本酒とハーブのカクテルとは

平成 30 年に日本酒とハーブのカクテルコンペティションを開催いたしました。

池田町には 2 つの酒造があります。  
大雪溪酒造と福源酒造です。  
日本酒は夏の時期は低迷しますが、池田町はハーブが特産品の町になるよう取り組んでおり、その時期に飲めるカクテルを作ろうとコンペティションを開催し、5 種のカクテルが選ばれました。



選ばれた 5 種のカクテル

令和元年には、カクテルを普及するためのイベントを開催し、本年から旅行で来られたお客様にレストランやホテルで飲んでもらおうと取り組んでいましたが、コロナ禍のため本年はウェブでのセミナー開催をいたします。



## Alps Sake&Herb Cocktail Plus 令和元年度元気づくり支援金

令和元年(2019年)に開催しました「日本酒ハーブカクテルコンペティション Sake&Herb Cocktail competition」の受賞作品について、チラシを配布して、受賞カクテルのメニュー掲載店舗をご紹介します。

## Alps Sake&Herb Cocktail Plus Invitation




2019.10.8 tue  
11:00-16:00

※このチラシは複製を禁じます

地域資源を使った地域活性化に繋がる活動として、多くの方が楽しみ、味わいながら知ってもらえるような仕掛け作りの一つとして、日本酒を気軽に楽しんで飲んでもらえるカクテルコンペティションを目指し、2018年8月6日(月)に発表会を福源酒造にて開催いたしました。



 [チラシダウンロードはこちら](#)  
(PDF)

#### 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

## これまでとこれから

コロナ禍のため、長野県池田町で開催予定でした、酒蔵まつり、ワイン祭りなどが中止になり、今回のイベントもできなくなりましたが、今年度はウェブでの開催をすることにいたしました。

イベントとしては、この北アルプスに来ていただいてこの日本酒&ハーブカクテルをレストランやバーでのんでももらいたいと進めていきましたが、現地に来ることができなくても応援してもらいたいと思ひ、このウェブセミナーを開催することにしました。

本年度も前年度に引き続き、令和二年度地域発元気づくり支援金をいただきまして、池田町の委託事業として開催することができました。

この北アルプス地域を知ってもらい、来てもらえることで地域が活性化していけたらと願っています。

今回はふるさと納税返礼品として、この自宅で飲める日本酒&ハーブカクテルの商品化を目指し、試作品を作成いたします。



この講座に参加して、試作品を手にとっていただき「こうしたらいんじゃないか」「こんなカクテルだったら飲んでみたい」など、アンケートに答えていただけましたら幸いです。(20名限定:応募者多数の場合は、アンケートの内容を拝見し送付させていただきます)

Alps Sake&Herb Plus+-----  
---日本酒&ハーブカクテル池田町ブランディング事業---  
担当 勝俣(090-1555-2213 日中は16時以降でお願いします)

.....  
令和二年度地域発元気づくり支援金事業 池田町委託事業  
(旧)日本酒ハーブカクテルコンペティション事務局

Mail: [ikeda.sakeherb@gmail.com](mailto:ikeda.sakeherb@gmail.com)

HP: <https://konohanalab.com/sake&herb/>

令和二年度地域発元気づくり支援金事業

「Alps Sake&Herb Plus+」日本酒&ハーブカクテル推進ブランディング事業