



深掘り！酒造りプロの腕の見せどころ！ 城島の酒造りと 発酵のコントロール

「お米からお酒へ」ミクロの世界の発酵のしくみ、そして酒造りの工程をたどり発酵のコントロールで様々に変わるお酒の味や香りについて学ぶ講座です。酒造りのプロが「腕の見せどころ」についても語ります。

日時：11月20日（木） 10時00分～11時30分

場所：城島総合文化センター イベントホール

講師：二ノ宮 啓輔 氏（比翼鶴酒造株式会社 社長）

定員：30名（先着順で受付）

受講料：無料

持参品：筆記用具

申込み：住所、氏名、連絡先をご連絡ください。

🌸窓口・電話（平日9時～17時まで）

🌸FAX・電子申請（24時間受付）

電子申請
はこちら



募集締切：令和7年11月13日（木）

※受付完了後に順次、受講案内を郵送（ハガキ）で送付いたします。



お問い合わせ
申し込み先

久留米市城島生涯学習センター

（久留米市城島総合文化センター）

〒830-0211 久留米市城島町檜津1-1

電話：0942-62-2117 FAX：0942-62-4466

【電話による申込・問合せは 平日9時～17時】