

深掘り！香りの主役 清酒酵母に注目！ 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『麹菌と酵母の共同作業』を酒造りの工程をたどり学びます。今回、お酒の香りの主役、清酒酵母に焦点を当てます。お酒の種類やその味・香りの特徴についても酒造りのプロから学ぶ講座です。

日時：11月26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名程度（先着順で受付）

受講料：無料（試飲はありません）

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）

質問コーナーあります
お酒のハテナ？を
解決！

電子申請
（スマホからの申込）
こちらから ⇒



※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】

城島総合支所文化スポーツ課のお知らせ（講座・イベントなど）はこちらから