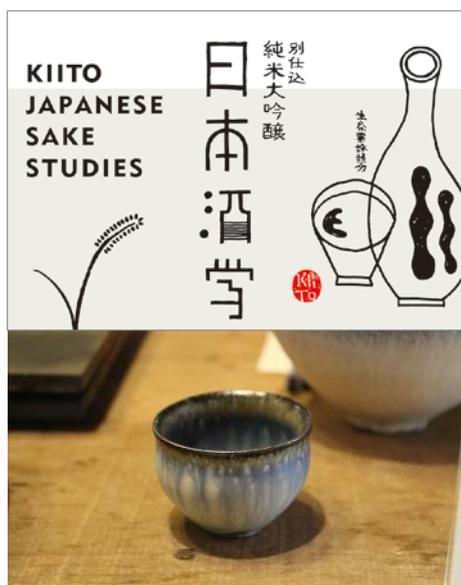


デザイン・クリエイティブセンター神戸 (KIITO) は、デザインを人々の日常生活に採り入れ、より豊かに生きることを提案しています。またデザインやアートの持つ、既成概念にとらわれない自由な視点で、多種多様な人々の交流から生まれるアイデアや工夫により、社会的な問題を解決していく、+クリエイティブという手法を実践するプログラムを開催しています。開催予定のプログラムをご案内いたしますので、取材や掲載のご協力いただけますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

日本酒学 vol.5 「酒器と日本酒」



國酒（こくしゅ）の1つであり、昔から神様にお供えするほど日本人にとって大切な文化ともいえる日本酒は、米と水というシンプルな素材を使い、蔵人（くらびと）たちの技とこだわりで造り上げられます。KIITO では、その歴史や製造過程、美味しい呑み方までを学ぶため、イベントシリーズ「日本酒学」を2015年にスタートしました。5回目となる今回は、「酒器と日本酒」をテーマに開催します。神戸を中心に日本酒の魅力を紹介されている方を講師に招き、テーマについてのトークセッションや、実際に特別に用意した陶器やガラスなどの酒器で日本酒の飲み比べをしながら、酒器の違いによる味わいの違いを体感。暮らしの中にある「酒器と日本酒」文化の奥深さを学びます。

| 日時 | 2016年8月28日(日) 14:00-16:00 (13:45分受付開始) | 会場 | KIITO 1F カフェ
 | 参加費 | 5,000円 (日本酒試飲、料理、酒器代込) | 定員 | 30名 (事前申し込み制・先着順)、20歳以上
 | 申込み | 2016年7月29日(金) 11:00よりウェブサイト (<http://kiito.jp/>) にて申込み受付開始
 | 講師 | 日野 明 (播州地酒ひの 店主)、板木平 将人 (いたぎ家 店主) | 料理 | 板木平 匠 (いたぎ家)
 | 主催 | デザイン・クリエイティブセンター神戸 | 協力 | 信凜窯、フクギドウ、播州地酒ひの、いたぎ家

<当日の内容>

- ・酒器が作られる様子の説明
- ・酒器の違いによる日本酒の味の違いの説明
- ・5種類の酒器で日本酒を飲み比べ
- ・講師2人によるトークセッション

●講師プロフィール

日野 明 (ひの・あきら) / 播州地酒ひの 店主

寿司屋、料亭、居酒屋の店長を経て、2009年秋に現在の「播州地酒ひの」を独立開業。兵庫県の日本酒をもっと知ってもらいたいという思いで、兵庫五国(播磨、摂津、丹波、但馬、淡路)の地酒を主に紹介している。

板木平 将人、板木平 匠 (いたぎだいら・まさと、たくみ) / いたぎ家

2013年三宮にて居酒屋「いたぎ家」を開店。田舎(和歌山県龍神村)の両親が育てた無農薬野菜を主とした料理は弟が担当。滋賀の日本酒を中心に100種類以上の酒は兄が担当。居酒屋の枠にとらわれないイベントも不定期で開催。

お問合せ：デザイン・クリエイティブセンター神戸 広報担当

〒651-0082 兵庫県神戸市中央区小野浜町1-4 TEL 078-325-2235 FAX 078-325-2230

開館時間 9:00-21:00 入館料無料 休館日 月曜日 info@kiito.jp <http://kiito.jp/>