

日本ウイスキー 発祥の地をめぐる旅

11/7 2024
[木] 開催サントリー山崎蒸溜所
工場見学 × 交流会

日本ウイスキー発祥の地「山崎」
山崎蒸溜所におけるウイスキーづくりの特長は、世界にも類を見ない多彩な原酒のつくり分けにあります。

サントリーの歴史から現代まで受け継がれる秘話とともに、製造工程から匠の技まで、セミナー、工程見学、テイastingとサントリーウイスキーの魅力を1日でリアル体験できるイベントです。

セミナーでは、ウイスキー原酒生産部エキスパートでいらっしゃる藤井敬久氏にご講演いただきます。セミナー終了後は、ウイスキーと料理のペアリングが楽しめる会場で交流会を行い、親睦を深めたいと思います。

大変人気のため、予約が取りづらい中実現した貴重なイベントとなっています。ぜひお楽しみください。



講師

ふじい たかひさ
藤井 敬久 氏

- ◆ 1962年11月14日 東大阪市生まれ
- ◆ 1985年 サントリー入社 酒類研究所ウイスキー研究所
- ◆ 2003年 ブレンダー室主席ブレンダー
- ◆ 2010年 山崎蒸溜所工場長
- ◆ 2024年 ウイスキー原酒生産部エキスパート

工場見学

場所	サントリー山崎蒸溜所 〒618-0001 大阪府三島郡島本町山崎5-2-1
日時	2024年11月7日[木] 13:45 - 16:45
集合	山崎ウイスキー館受付 JR山崎駅/阪急大山崎駅より各徒歩10分
定員	先着50名限定 ※定員になり次第締め切らせて頂きます。
会費	会員 2,000円[税込] 一般 4,000円[税込] (デザイン関連、包材・印刷関連の方に限る) ※集合場所への交通費は自己負担

スケジュール

13:45	山崎ウイスキー館受付 集合 ※時間厳守
14:00	講師 藤井 敬久 氏 セミナー開始
14:20	工程案内 (2班に分かれてご案内)
15:10	テイasting (別途有料)
16:00	ウイスキー館・ショップ見学
16:45	見学会終了・解散

交流会

会場	レストラウンジ ヒロ 【JR山崎駅前】京都府乙訓郡大山崎町大山崎西谷4-1 HP ▶ https://resutoraunjihiro.hp.gogo.jp/pc/index.html Googleマップ ▶ https://maps.app.goo.gl/Mzy5T8tJ3sJ8WvBH6
日時	2024年11月7日[木] 17:00 - 20:00 〈受付開始 16:45〉
参加費	4,000円[税込] (1人3杯まで。それ以上は別途有料) ※申込締切日以降のキャンセルは、会費の全額を申し受けます。 ※交流会参加の領収書は当日発行します。 講師の藤井敬久氏も参加されます!

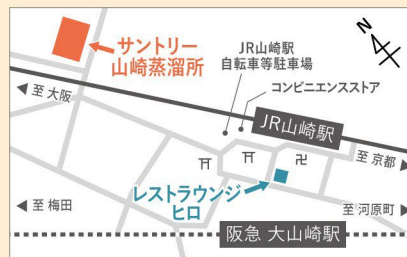
アクセス

サントリー山崎蒸溜所

- JR山崎駅/阪急大山崎駅より各徒歩約10分

レストラウンジ ヒロ

- JR山崎駅より徒歩約1分
- 阪急大山崎駅より徒歩約2分



申込期限 2024年11月4日[月] 23:59まで

【注】 ● 工場見学・交流会は、それぞれ別ページでお申し込みいただく必要がありますのでご注意ください。
● 工場見学のみ、交流会のみの参加も可能です。

協会サイトから
申込ください。

▶ Activity

JPDA協会サイト <https://activity.jpda.or.jp/>

お問い合わせ (公社)日本パッケージデザイン協会 事務局 mail: info@mail.jpda.or.jp

担当理事/松尾政明、三河内英樹 企画代表/永田麻美 担当委員/和田野香恵、堀田なつみ、井上聡、三原美奈子、森孝幹、今井宏之、梅田満也、巨椋栄蔵、尾寅将夫、折口将司、金谷知佳、齊藤桃子、中尾守利、二宮大樹、馬場良人、堀川公佑、村上誠、吉井隆典、吉野加代子、余保絵美、宇仁菅哲平、小久保あきと、高本隆彦、平野弥生、山内敬功