



第72回 関空わくわくセミナー

「韓国『伝統酒』を愉しむ旅」

第72回関空わくわくセミナー「韓国『伝統酒』を愉しむ旅」を開催します。

韓国の「お酒」といえばビールやチャミスルが思い浮かびませんか。実は、韓国には全国のマッコリだけでも1,000種類以上ある程多種多様な「スル(お酒)」があり、地域色を活かし古くから伝わる方法でお酒を造り続けている酒蔵があります。

このセミナーではマッコリをはじめとした韓国の「伝統酒」、今すぐ訪ねてみたいとなる地域の酒蔵、お酒にまつわる観光スポットまで、韓国の専門家が紹介します。



- 開催日時 : 2015年1月16日(土) 13:30~15:30
- 開催場所 : ホテル日航関西空港 1F
関西空港会議場「鶴の間」
- 定員 : 150名(先着順)
- 参加費 : 無料
- 主催 : 新関西国際空港株式会社
- 協力 : 韓国観光公社大阪支社、仁寺洞伝統酒ギャラリー
- 申込方法 : 官製はがき、FAX 又はホームページで代表者の方が以下の事項を明記のうえ、お申し込みください。(締切日:1月13日(水) 先着順)
 - ・住所・氏名・年齢・参加人数・電話番号・FAX番号(お持ちの方)
 - ・E-Mail アドレス(お持ちの方)※先着順とさせていただきますので、人数に達し次第締め切らせていただきます。
- お申し込み、お問い合わせ先
〒549-8501 大阪府泉佐野市泉州空港北1番地
新関西国際空港株式会社 関空わくわくセミナー事務局
TEL:072-455-2164(土日祝を除く10:00~18:00) FAX:072-455-2057
E-Mail: wakuwakuseminar@nkiac.co.jp
HP: <http://www.nkiac.co.jp/promote/go/event/72/index.html>
- 注意事項 : 今回はお酒の試飲がございます。以下にあてはまる方の飲酒は法律により禁止されておりますので、ご参加いただけません。
 - ・未成年(20歳未満)のお客様(お子様連れでのご参加もご遠慮願います)。
 - ・お車など運転されるお客様。
- 講師 : ミョンウク(명옥)
韓国生まれ、立教大学社会学部卒。日本酒を通じてお酒の素晴らしさを学び、韓国のさまざまな形のお酒を研究する。現在は伝統酒やお酒にまつわる文化への深い理解を活かし韓国政府農林畜産食品部の諮問委員などを兼ねながら、ソウル・インサドン(仁寺洞)「伝統酒ギャラリー」の副館長として韓国伝統酒の魅力を世界に発信している。
 - ・日本 SSI 認証 利き酒師・焼酎ソムリエ
 - ・韓国・朝鮮日報 伝統酒コラムニスト
 - ・マッコリソムリエ体験教室 代表





○ 内 容 :

・「**韓国**の『**伝統酒**』とは？」

韓国にはマッコリをはじめさまざまな材料とその土地に合った醸造方法で造る「**伝統酒**」があります。
韓国のお酒の由来、特徴、日本酒との違い、そして韓国人にとっての「**お酒**」の意味を詳しく説明します。



・「『**伝統酒**』の醸造場を訪ねる」

ソウルから日帰りで行ける地域から、韓国旅行ツウなら興味をかきたてられるディープな地方都市まで。地域色を活かした材料と醸造方法で美味しいお酒を造っている醸造場をご紹介します。お酒とよく似合う地域名産グルメや絶好のフォトスポット、観光客も楽しめる体験プログラムも。



・「『**伝統酒**』を飲んでみよう」

日本でもネットショッピング等で手軽に購入できる韓国の「**伝統酒**」。また、その中で専門家がおすすめする**伝統酒**を実際に味わってみましょう。飲み方や美味しく楽しむコツもご紹介します。



～お楽しみ抽選会～

- ・ 韓国伝統工芸の酒杯
 - ・ 本革製パスポートケース
 - ・ 韓国観光公社オリジナルモバイルチャージャー
 - ・ 韓国伝統柄スカーフ
 - ・ 関西国際空港オリジナルグッズ
- (※抽選会賞品の内容は変更になる場合がございます)