

SAKE & SOUL FOOD

寿司以外の食べもの
と酒ペアリングして
みよう!

パネリスト



サラ E. グッタボク

利き酒師(ききさけし) ワインソムリエ, JSA日本酒ディプロマ, SSI国際企画酒師, WSET L3日本酒、認定日本酒・焼酎アドバイザー、ニューヨーク相互商会、日本酒スクールオブアメリカ、日本飲料専門家・教育者、キーアカウントマネージャー、



源川高之 “TAKA”

在アトランタ日本国総領事館竹内一之総領事のパーソナルシェフ、和食歴20年以上のプロの料理人 源川シェフは2019年11月にアトランタに来て現職に就きました

日本の家庭料理とアメリカのサザン・ソウルフードには共通点がたくさんあります。日本酒と寿司以外のものとの組み合わせについて学び、素晴らしい日本酒を味わい、総領事館の特別レシピを共有し、日本とアメリカの食文化を比較するこのユニークな教育イベントに参加してみませんか？

イベント詳細

10月22日
午後8時(東海岸)
午後5時(西海岸)



賀茂鶴特製ゴールド

大吟醸, アルコール:16~17%
昭和33年(1958年)に発売された大吟醸の中で初めて一般発売されたお酒です。花や果実の香り。



天吹イチゴ酵母

純米吟醸, アルコール:16%
いちごの花酵母を使用し、独特の複雑で重層的な果実味を醸し出す



天吹山麩雄町

純米, 山麩雄, アルコール:15%

マリーゴールドの花の真の表情と鮮やかな酸味、そして長く豊かな余韻。



ふなぐち生原酒缶

本醸造, アルコール:19%

ドライフルーツと香ばしいナッツの風味が何層にも重なった、フルボディの味わい。日本で最も人気のあるユニークな商品の一つ

EXTRA DRY	DRY	SEMI DRY	SEMI SWEET	SWEET
FRAGRANT	LIGHT	AGED	RICH	

EXTRA DRY	DRY	SEMI DRY	SEMI SWEET	SWEET
FRAGRANT	LIGHT	AGED	RICH	

EXTRA DRY	DRY	SEMI DRY	SEMI SWEET	SWEET
FRAGRANT	LIGHT	AGED	RICH	

EXTRA DRY	DRY	SEMI DRY	SEMI SWEET	SWEET
FRAGRANT	LIGHT	AGED	RICH	

★Tippsy.com : ご紹介するお酒を事前に注文する。
(お近くの専門店でもお求めいただけます)

イベントに登録する



Consulate-General
of Japan in Atlanta
在アトランタ日本国総領事館

tippsy