

「仕次ぎ」は、泡盛古酒の伝統的かつ特徴的品質管理方法です。

貯蔵年数の長い古酒の一部を使用した際、貯蔵年数の短い古酒等を補填して、仕次古酒の品質を維持又は向上させます。この方法は、我が国においては唯一沖縄の泡盛のみで実施されています。

本セミナーでは、泡盛を購入・長期貯蔵・愛飲されている方を始め、泡盛に興味をお持ちの一般消費者の方へ向けて、様々な角度からの講演を行います。



泡盛仕次セミナー

～古酒を育てよう～

日時：平成30年12月8日（土）13時～16時（開場・受付12時～）

場所：那覇市IT創造館

（那覇市銘苅2丁目3-6 駐車場はありませんので公共交通機関等をご利用ください）

参加費：無料／定員80名（事前のお申込みが必要です）

<プログラム>

13:00 挨拶 沖縄国税事務所 所長 脇本利紀

13:05 「泡盛研究今昔」 沖縄県工業技術センター 主任研究員 玉村隆子

13:45 「古酒を楽しむために！ 仕次コンクールから学ぶこと」 照屋充子

休憩 15分

14:40 「100年古酒を設計しよう」 沖縄国税事務所 主任鑑定官 相澤常滋

15:20 「名護古酒の郷」（仮） 山原島酒之会 安次富会長・島袋顧問

16:00 終了

（試飲はありません）

<申し込み方法>

E-mailにて受け付けます。メール件名を「泡盛仕次セミナー」と記載し、メール本文に

1 お名前とフリガナ

2 ご連絡先（E-mail もしくはTELなど）

を記載の上、kousi@pref.okinawa.lg.jpあてお送りください。

<問い合わせ先> 沖縄県工業技術センター 098-929-0111（担当：玉村）

このセミナーは 沖縄国税事務所、沖縄県工業技術センター、沖縄県酒造組合、沖縄県卸売酒販組合連合会、沖縄県小売酒販組合連合会、山原島酒之会及び琉球泡盛倶楽部 による共催です。