

日本酒の化学

スペシャル

大人には大人の、科学の嗜み。

2023

10/1日

〈日本酒の日〉

会場

大阪市立科学館

要事前申込 13:00-14:30

ワークショップ 日本酒を分析する

日本酒の味わいを中和滴定で分析する、大人のための実験教室

参加費 1,000 円、定員 18 名 ※20 歳未満は参加不可

15:30-16:30

講演① 日本酒をつくる

杜氏が語る日本酒づくりの現場

講師：高橋大介（籾上清酒 杜氏）

無料、申込不要、先着順

要事前申込 17:00-18:00

講演② 日本酒の味わいと化学

味わいを生み出す化学を、籾上清酒の日本酒 3 種の試飲とともに学ぶ

講師：高橋大介（籾上清酒 杜氏）

参加費 1,500 円、定員 70 名 ※20 歳未満は参加不可



申込〆切 9/19 火

申込多数の場合抽選

詳細は大阪市立科学館公式ホームページをご覧ください

写真：籾上清酒名会社