

Lecture on the History & Culture of Shonai

Supported by the City of Sakata

酒田市後援 『英語で学ぶ庄内地方の歴史と文化』 講座

Science of Sake – Science of Brewing and Fermentation

- Topic: How sake is made, how its brewing methods differ from those of other alcoholic beverages and fermented foods, what makes a difference, local sake specialties, etc.
- When: May 31, 2015 (Sunday)
- Time: 9:45am (The lecture starts at 10:00 am)
- Where: Sakata Koryu Hiroba (2F) – 3-4-5 Nakamachi, Sakata
- Admission: JPY800
- Language: English

日本酒の科学－醸造と発酵の科学

- 内容: 日本酒はどのようにして作られるのか、日本酒醸造方法は他のアルコール飲料や発酵食品とどう違うのか、品質の違いをもたらすものは何か、地元銘酒、等。
- 開催日: 5月31日(日)
- 時間: 午前9:45 (講義開始10:00時)
- 場所: 酒田交流ひろば(2階) – 酒田市中町3-4-5
- 入場料: 800円
- 講義言語: 英語

If you are interested, send email to taka.suzuki.jp@gmail.com (Tel: 080-6053-4729), or apply through Judy's English School: judy.chonan@gmail.com (Tel: 0234-33-3880), by 27 May.

ご興味ある方はメールで taka.suzuki.jp@gmail.com (電話: 080-6053-4729)までお申込みいただくか、またはジュディ英語教室 judy.chonan@gmail.com (電話: 0234-33-3880) 経由、5月27日までにお申込みください。

This is part of the lecture series on Shonai's unique history and culture, organized by Shonai Cultural Education (SCE). The lecture series has been supported by the City of Sakata.

本講義は庄内独自の歴史文化に関する英語講義シリーズの一部となります。主宰団体は、酒田市登録公益団体の庄内文化研究会。本事業は酒田市の後援の下で行われております。

The organization's website 団体ウェブサイト:

<https://sites.google.com/site/shonaiculture/>

<http://www.city.sakata.lg.jp/ou/shimin/machi/koeki/syounaibunnka.html>

上の団体のサイトにはこれまでの講義の様子を掲載しております。