

市内有名店バーテンダーが教える カクテル講座

開催概要

- 【開催日】 5月1日（金）14時30分～16時
- 【会場】 中心市街地拠点施設アンフォーレ ホール
- 【内容】 カクテルの基礎知識や作り方のコツを実演を交えて解説します。
- 【定員】 30名（先着順）
- 【申し込み】 安城市観光協会事務局（市商工課内）まで
- 【受講料】 無料



講師（本間 太郎 氏）

安城市出身 51歳
平成4年～ 大学卒業後バーテンダーとして修行をスタート
平成8年 Taro's Bar 開業
現在3店舗展開中

I B A インターナショナルバーテンダー
日本バーテンダー協会愛知県本部名古屋支部副支部長
Davidoff 認定シガーソムリエ
2011年度 Maker'sMark蒸留所エンバシー

参加申込み 下記を記入の上、安城市観光協会事務局（安城市役所商工課内）までお持ちいただくか、
FAX（0566-76-1184）してください。

事業所名	参加者氏名
TEL	E-mail
FAX	

予告！ 優勝賞金20万円！ 日本酒カクテル・ビアカクテルコンテスト開催

安城のお酒である「神杉酒造」の日本酒と安城デンビールのクラフトビールを題材としたカクテルのレシピを公募するコンテストをこの秋開催します。

最優秀作品は「安城公式カクテル」として認定し、市内飲食店等での展開を目指します（その節はご協力をお願いします）。

優勝賞金はなんと20万円！是非ご参加ください。

開催概要

- 【開催日】 (1) 募集期間 8月中旬以降
(2) 公開審査日 11月7日（土）
- 【公開審査会場】 中心市街地拠点施設アンフォーレ
- 【参加基準】 20歳以上
- 【その他】 詳細は今後、安城市観光協会のウェブサイトで情報提供していきます。

