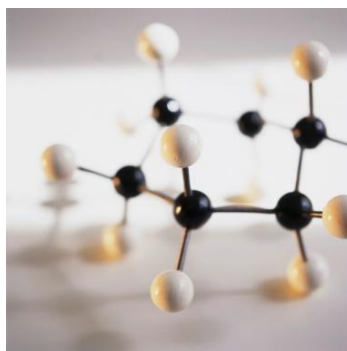


ちょっとユニークなお酒の会に参加しませんか。



## お酒を科学する会

### 第1部 お酒の分子模型を作ってみよう！

発砲スチロール球に色を塗った原子模型球を自分でカットしながらお酒の分子模型を作ります。作成した分子模型を見ながら、体内でアルコールがどのように分解されてゆくのかも知ることができます。講師/進藤隆彦氏(NPO法人かごしまルネッサンス理事・長崎市科学館講座講師・創成館高等学校講師)

### 第2部 旨酒会～本格焼酎と日本酒で懇親会～

鹿児島県の楽しい焼酎文化や、懇親会でご提供する銘柄ごとの特徴や蔵元の紹介。この時期しか味わえない新焼酎や“秋あがり”“ひやおろし”と呼ばれる旨みある清酒など4～6種類をご準備します。おでんをつまみつつ、美味しいお酒を飲み比べ！講師/若松隆男氏(宝納酒店店主・焼酎アドバイザー試験委員長・きき酒師・日本酒サービス研究会)



日時

10月29日(土) 18:00～20:50

会場

コミスタカフェ(メガネのヨネザワ天文館鹿児島本店ビル3階)  
住所:鹿児島市東千石町14-2

会費

4,000円  
(1部1,000円、2部3,000円)

申込み  
問合せ

お電話にて事前にお申込ください。  
TEL:099-219-5739  
(ネイチャリング・プロジェクト)