

# 日本酒の魅力接客に

小浜女将ら16人特長学ぶ

舞鶴若狭自動車道の全線開通を7月20日に控え、旅館やホテルの女将らでつくる「若狭路女将の会わかさ会」は16日、

日本酒の特長や地元の料理との合わせ方などを学ぶ講座を、小浜市のホテルで開いた。

接客時のさらなるおもてなしにつなげようと同会が企画。メンバーや接客業、飲食業の関係者ら16人が参加した。日本酒やワインなどに造詣が深い、トータル飲料コンサ

ルタントの友田晶子さんが講師を務めた。

日本酒の本醸造と純米、吟醸などの違いや、飲用温度の表現例である花冷え(10度)、ぬるかん(40度)、人肌かん(35度)などを学んだ。

試験では県内外の10種類の日酒を飲み比べた。へしこや白身魚の刺し身などを食べながら、それぞれの食べ物に合う日本酒を試していた。

同会の金森悦子会長は「高速道の開通で多くの

人が若狭を訪れる。『まてなししていきたい』と来ます』とお客さまか話していた。

(前田佳寿人)



日本酒を飲み比べする女将ら＝16日、小浜市のホテルアーバンポート花樺