

# Enjoying the **SAKE** of Western Honshu



日本酒伝道師ジョン・ゴントナー氏が、  
日本に在留する外国人の方を対象にして  
日本酒のセミナーを開催します。

事前にお送りする中国地方の日本酒のテイastingや  
食べ物とのペアリングを通じて、日本酒の知識、  
味わい方などお酒の魅力に触れていただきます。  
ぜひご参加ください。



日本酒伝道師 ジョン・ゴントナー

2020 11.21 SAT  
14:00  
▼  
15:40  
**ONLINE**

在留外国人の方  
抽選 **100** 名様  
セミナー用日本酒5本  
**無料**

主催：広島国税局

## 講師



### ジョン・ゴントナー氏

#### 日本酒伝道師

- 1962年 アメリカ・オハイオ州クリーブランド市出身  
1988年 文部省(当時)主催のJETプログラム英語教員として来日。  
その後、電子エンジニアを経て日本酒ジャーナリストになる。  
1994年 英字新聞「The Japan Times」にて日本酒コラムを開始。2002年まで連載。  
その他国内外の雑誌に日本酒に関する多くの記事を寄稿。  
2003年 在日外国人向けセミナーやアメリカ各都市にて日本酒を普及させるための  
セミナーを開催し始める。  
日本酒輸出協会(SEA)にも参加し、日本酒の輸出にも尽力している。  
2015年 映画「カンパイ!世界が恋する日本酒」出演  
2020年 NHK BS1スペシャル「SAKE革命～日本酒から世界酒へ～」出演

#### 【主な著書】

- 「日本人も知らない日本酒の話」(小学館)  
「日本の酒SAKE」(IBCパブリッシング社)  
「The Sake Handbook」(Tuttle Publishing刊)  
「Sake Confidential」(Stone Bridge Press刊)



### アンドリュー・ラッセル氏

- 1981年 英スコットランド出身  
黒澤明監督作品の映画などをきっかけに日本の歴史に興味を持ち英  
エディンバラ大学に入って日本文化などを専攻。  
2014年 岡山大学に留学中に「温度や器、季節など、色んな楽しみ方ができる。」と  
日本酒の魅力に目覚める。卒業後の2016年に再び来日、岡山県倉敷市  
にて酒造場経験を積む。  
2019年 創業152年の酒造会社(株)今田酒造本店(東広島市安芸津町)で蔵人と  
して製造や営業に携わる。  
ニックネームは「アンディ」。

## オンライン講座内容



#### ●酒類の製造方法、特徴、歴史などの基礎知識の講座

#### ●日本酒のテイスティングと食べ物とのペアリング体験

事前にテイスティングする日本酒(300ml×5本)とペアリングリストをお送りします。  
当日は、ペアリングリストを参考に食材を準備していただくと、日本酒の魅力が、  
より一層体験できます。

約1時間30分の講座です。

終了後数日間オンデマンド配信を予定しています。

## 応募方法

お酒を試飲するイベントのため、「20歳未満」の方の応募はできませんので、ご了承ください。  
公式WEBサイトにてご応募ください。

<https://enjoying-the-sake-of-western-honshu.com/>

Enjoying the Sake of Western Honshu



**応募締切 2020年11月11日**



#### 【個人情報の取扱いについて】

お申し込みでご記入いただいた個人情報は、商品の発送のみに利用させていただきます。

また、ご質問いただきました内容に関しましては、個人を特定しない形でオンライン講座で使用する場合があります。

事前に送る日本酒はオンライン講座でテイスティングを行います。イベントが始まるまで飲まないでください。

# Enjoying the **SAKE** of Western Honshu



Mr. John Gauntner, a Japanese sake evangelist, will hold a sake seminar for foreigners residing in Japan.

Some sake of the Chugoku region will be sent to participants in advance and through tasting and pairing with food, you will have a chance to acquire some knowledge and experience the charm of Japanese sake.

Do not miss this opportunity.



John GAUNTNER Sake Evangelist

2020 11.21 SAT  
14:00  
15:40  
**ONLINE**

100 foreign  
residents chosen  
in a lottery  
5 bottles of sake  
for the seminar  
**FREE**

## Lecturers



### John GAUNTNER

#### Sake Evangelist

- 1962 Born in Cleveland, Ohio  
1988 Came to Japan as a teacher for the JET program, organized at that time by the Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology.  
Became a Japanese sake journalist after working a while as an electrical engineer.  
1994 Contributed on a regular basis to the Japanese sake column of the Japan Times until 2002.  
Wrote many articles related to Japanese sake in various Japanese and foreign magazines.  
2003 Organizing seminars for foreigners in Japan and in America to promote Japanese sake.  
Member of the Japanese Sake Export Association (SEA) and committed to exporting Japanese sake.  
2015 Appeared in the documentary "Kampai! For the Love of Sake"  
2020 Appeared in the Special NHK BS1 program "Sake Kakumei ~ Nihon-shu kara Sekai-shu e~"

#### 【Main publications】

- "Nihonjin mo Shiranai Nihon-shu no Hanashi" ("The Story of Sake that even Japanese People don't Know") - Shogakukan Publishing  
"Nihon no Sake" ("Japanese Sake") - IBC Publishing, Inc.  
"The Sake Handbook" - Tuttle Publishing  
"Sake Confidential" - Stone Bridge Press



### Andrew RUSSELL

- 1981 Born in Scotland.  
Became interested in Japanese history after watching a film by the director Akira Kurosawa.  
Majored in Japanese culture at the University of Edinburgh.  
2014 While studying abroad at Okayama University, he was awakened to the charm of sake after learning "There are many ways to enjoy sake, like the temperature, cup and season".  
Returned to Japan after graduating in 2016 and gained experience in a brewery in Kurashiki City, Okayama Prefecture.  
2019 Engaged in manufacturing and sales as a brewer at the Imada Sake Brewery (Higashi-Hiroshima City), a brewery company founded 152 years ago.  
Goes by the nickname, "Andy".

## Content of Online Lecture



- Lecture on basic sake knowledge, such as liquor manufacturing method, characteristics, history, etc.
- Sake tasting and food pairing

Five 300ml bottles of sake and a list of food for pairing will be sent to participants in advance. Please refer to this list to prepare the food, so that you can benefit even more from the charm of sake.

The lecture will be approximately 90 minutes long.

The video is scheduled to be available online on demand for several days after the lecture.

## Application Procedure

Be aware that this is a liquor tasting event, and that therefore minors (under 20 years old) are not allowed to participate.

<https://enjoying-the-sake-of-western-honshu.com/>

Enjoying the Sake of Western Honshu



close of application 2020 11.11 WED



【Handling of personal information】

Personal information entered in the application will only be used for shipping the sake.

In addition, we reserve the right to use applicant's question contents during the online course, in such a way that the author cannot be identified.

**The Sake sent in advance is for the online tasting course only.  
Please do not drink it before the event.**