

# さかほまれセミナー



～さかほまれ地酒と福井県食材の相性について学ぼう！～

参加費  
無料

福井県オリジナル酒造好適米「さかほまれ」の地酒と、福井県産食材との相性を学びます。ぜひご参加ください！

## 【日時】

令和8年3月16日(月)  
14:00～16:00  
(受付13:30～)

## 【場所】

AOSSA  
6階 研修室603  
(福井市手寄1-4-1)



## 講師：秋元さくら

フランス家庭料理レストラン「モルソー」料理人

福井県出身。調理師学校を経て名店で修業し、2009年にソムリエの夫と共にフレンチビストロ「モルソー」を開業、予約のとれない人気店として高い評価を受けている。日本酒とのペアリングイベントにも積極的に取り組み、佐賀酒など地域の酒と料理を組み合わせた提案でも好評を得るなど、お酒の魅力を食の側面から発信し続けている。



## 【内容】

- ①「さかほまれ」によるオールふくい酒造りについて  
(福井県酒造組合 常務取締役 齊藤政秀 氏)
- ②お酒が進む！話題の福井県食材について  
(福井県中山間農業・畜産課)
- ③講演「福井県食材と「さかほまれ地酒」とのペアリング」  
(フランス家庭料理レストラン モルソー 秋元さくら 氏)
- ④官能評価ワークショップ  
「さかほまれ地酒と福井県産食材との相性」

## 【申込方法】 令和8年3月9日(月) 〆

### ①WEB申込

右のQRコードからお申込みください。



### ②FAX申込

このチラシの下記項目にご記入の上、中山間農業・畜産課宛てにFAXしてください。  
(FAX: 0776-20-0651)

【対象者】 県内の飲食店、宿泊施設など(先着30名)

所 属	氏 名	連 絡 先	交通手段



福井県中山間農業・畜産課

担当: 農村ビジネスG 白石

主催

TEL: 0776-20-0423

MAIL: k-shiraishi-ay@pref.fukui.lg.jp