回 覧

楽しい！　美味しい！

クラフトビール教室

クラフトビールとは、小規模な醸造所（ブルワリー）が職人のこだわりや伝統・革新的な製法を用いて、香りに個性を持たせて作るビールのことです。

大きく分けて、発酵方法の異なる２つのタイプがあり、エール（上面発酵）は短期間に発酵させたものでフルーティー、ラガー（下面発酵）は低温でじっくり発酵させたもので、すっきりとした喉ごしが特徴です。

今回は、開成町のガラパゴレーシングの店主をお迎えし、お店のクラフトビールを試飲させていただきながら、作り方や特徴などについてお話を聞きます。

ぜひ、お友達やご家族などお誘いいただき、ご参加ください。

１　日時　2026 年 11 月 15 日（日）
　　15:30～17:00
２　場所　松田町生涯学習センター
　　２階　調理室
３　内容　おつまみとビールを飲みながら、作り方や特徴などについてお話を聞きます。
４　講師　ガラパゴレーシング
　　店主　長谷川　聡　氏
５　会費　3,000 円　（定員 24 名）
　　（クラフトビールとおつまみ）
＊定員になり次第締め切ります。
※ 20 歳未満の方は参加できません。

●お申込は、松田町生涯学習センターまで
☎ 0465－83－7021

