

飲食店のための



佐賀酒×佐賀県産食材 ペアリングを学ぶ講習会



開催日時

2026 2/16 MON
13:00~ (2時間程度)

開催場所

『SAGA BAR』

住所：佐賀市駅前中央1丁目11-20
(JR佐賀駅サガハツ内)

ゲスト

『酔TOKYO』 女将：谷口真理子 氏 料理長：佐久間佑吾 氏

『日本酒と食を通じて人と地域と世界を繋げる場所』
をテーマに、2023年3月、東京ミッドタウン八重洲にオープンした日本酒専門店。



公式Instagram
@mototkyo0310



講師の詳細プロフィールは
こちら→



特別レシピの実演・試食

料理長に考案していただいた、佐賀県産食材を使った佐賀酒と相性ぴったりな特別レシピです！



佐賀牛のメンチカツ



白石蓮根と菜の花のからし和え



唐津Qサバの和風ブルスケッタ

座談会

ペアリング等をテーマにして、参加者とゲストで
ざっくばらんに意見交換！



対象者

飲食店に勤務する方、お酒を扱う仕事をされている方、佐賀酒ファンの方

定員

30名程度

応募者多数の場合は抽選となります。
2月12日(木)までに抽選結果をご連絡します。

参加費

2,000円

※当日現金でお支払いください。

申込方法

二次元コードよりお申込みください。

申込〆切：2/9 MON

【申込フォーム】



問合せ先

佐賀県産業労働部 流通・貿易課 企画担当
電話番号：0952-25-7252
E-mail: ryuutsuu-boueki@pref.saga.lg.jp

当時は、特別レシピの試食と女将にセレクトしていただいた佐賀酒をご用意しておりますので、20歳以上の方の参加に限定させていただきます。また、飲酒運転防止のため、公共交通機関などご利用ください。