

講師紹介 まるお(丸尾賢市)

1964年 名古屋市生まれ

1988年 明治大学 商学部卒 (校友会 名古屋地域支部 常任監事)

同年 (株)東急ホテルチェーン入社 銀座東急ホテル

その後 寿司店、ワインバー、シャンパンバー、ワイングッズ販売などを多数経営

2000年 名古屋女子文化大学、愛知大学 非常勤講師

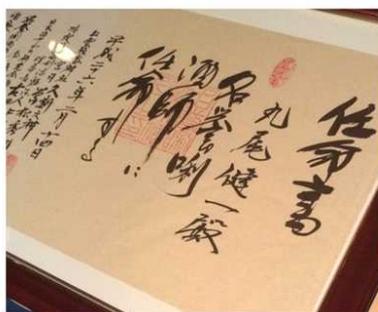
【日本酒・ワイン・焼酎・スピリッツ・飲食店ビジネス、食文化、温泉、塩講座】

東京(荻窪・北千住・調布),埼玉(川越),愛知(栄・八事・鳴海・豊田・一宮・知立・蟹江),岐阜(岐阜・可児),三重(津・四日市),滋賀(びわこ),富山(富山・高岡)

よみうりカルチャー,中日文化センター,朝日カルチャー,近鉄文化サロン,イオンカルチャー,JEUGIAカルチャー、カルチャーセンター,暮らしの学校,日本経済新聞セミナー,北日本新聞社カルチャー,カルチャーアカデミー岐阜新聞岐阜放送

飲食店コンサルタント、宿泊施設コンサルタント、酒蔵ブランディング

【資格】名誉唎酒師とは唎酒師40,000名のうち35名



SSI認定・名誉唎酒師 2013年,唎酒師 (No. 6337) 1997年,国際唎酒師English (No. 116379) 2016年,焼酎唎酒師 (No. 6578) 2012年、BSA認定・スピリッツアドバイザー (No. 870) 2016年、菊正宗認定・日本酒指導師範 (No. 201527) 2008年、日本塩ソムリエ協会認定・塩ソムリエ 2014年、CCA認定・チーズコーディネーター (No. 654) 2017年、温泉ソムリエ協会認定・温泉ソムリエ★マスター (No. 893) 2016年、高齢者入浴アドバイザー認定講師 (No. 72) 2020年、FBO認定・儀典オーガナイザー

(No. 205) 2016年、チョコレートソムリエ 2017年、サービス・インスペクター 2017年、長唄/三味線名取・杵屋三玉

新しく講座を受講される方へ

教室に入ったら

1. 教材費を支払う(センターにお支払い済の方は必要ありません)
2. 当日急なお休みの場合には、教材費を次回お支払いいただきます。
3. 時間前でも、お酒をカップについだ方から呑んでいただいても結構です。

酒とつまみについて

1. おつまみとお酒の持ち込みは大歓迎です。
2. 写真撮影、SNS掲載はOKですが、他の受講者を許可なく掲載しないでください。
3. おつまみは『食事』ではありませんので、『満腹』を目的にしておりません。足りない方は、受講前に食事を済ませるか、受講時にお持ち込みください。

受講中について

1. お酒に関係ない私語はお慎みください。お酒に関する会話はOKです。
2. 質問はいつしていただいても結構です。
3. トイレは勝手に行ってください。

予習と復習

1. 予習復習は必ずやりましょう
2. 予習とは受講前に一杯やることで、復習とは受講後に一杯やることです。

SNSでお友達登録お願いします

下記 QR コードを読み取りください。お友達登録の際はメッセージをお願いします。

ホームページ

<https://office-maruo.jp/>



Line



Facebook1

(代表個人ページ)



Facebook2

(飲食店再生クリニック)



Facebook3

(SAKE OFFICE MARUO)



Instagram



Youtube (まるおチャンネル)



Twitter1

(講座関連)



Twitter2

(飲食店コンサルティング関連)



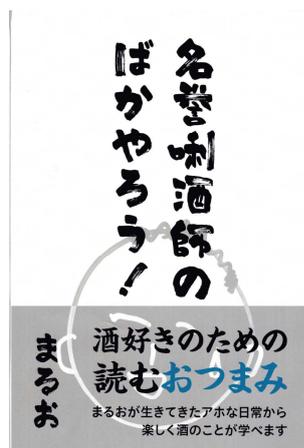
<連絡先>

丸尾賢市

TEL 090-3459-4997

EMAIL info@office-maruo.jp

【教科書】名誉唎酒師のばかやろう！特別サイン入り初版本



酒呑みの教科書

※サイン本ご購入の方は、ツアーや日本酒会・ワイン会等の割引特典があります

価格：2,200円→特別 2,000円

名誉唎酒師まるおのおバカな生活を通して、なぜかお酒のことがたくさん学べるという珍しい本格随筆集。

「まるおとの結婚も考えたのよ……」

「俺もお前のこと好きだったよ！」

悲しい別れは突然やってくる。

酒は楽しいときも悲しいときも私を包んでくれる。

< MENU >

名誉唎酒師まるおについて

sake0. 詳しすぎる履歴書

アペリティフはいかがですか？

<シャンパーニュ>

sake1. 食前酒の選び方

sake2. 川島なお美とシャンパーニュ

sake3. 新しい鉄道ファン？

<シエリー>

sake4. シエリーは愛の酒

お食事に合うお酒をどうぞ

<ビール>

sake5. 名古屋は地下街で呑む

sake6. トンカツの友人

sake7. クリスマスなんか知らん！

sake8. 初めての立ち呑み

sake9. 鯉は実らぬ恋の味？

<日本酒>

sake10. 歌舞伎鑑賞と酒

sake11. 酒呑みの休日

sake12. 深まる秋の醍醐味とは

sake13. 秋刀魚の秘密

sake14. 京都しゃぶしゃぶの謎

sake15. 鰻屋で独り酒

sake16. 朝食と酒と玉子愛

sake17. 酒界の虎の穴？

sake18. 歌舞伎鑑賞と酒

sake19. 正月の朝は浅草で呑む

sake20. 温泉で呑む酒

sake21. 結婚式が怖いよー

sake22. 日本酒は健康によい

sake23. 寿司屋で呑むもの

sake24. 北陸三県の酒の特徴とストリップ（途中から十八禁）

sake25. 人は甘辛さえも判断できない

sake26. 爛酒の魔女あらわる

sake27. 最初に好きになった日本酒

sake28. 唎酒師は日本酒を当てられるのか？

sake29. 純米系しか飲まない人

<ワイン>

sake30. 絶滅危惧洋食と安ワイン

sake31. 仔羊とロックフォール

sake32. 日本人とジビエ

sake33. 生牡蠣に合う酒は本当のところ……どれよ？

sake34. 牡蠣にあたる人、あたらない人

sake35. 家呑みの楽しみ

sake36. まろお危機一髪

sake37. 世界一美味しい酒って何ですか？

sake38. 高級店でのワインの注文方法

<焼酎・泡盛>

sake39. 錦糸町のホルモン

sake40. 蕎麦屋で独り酒

sake41. エスニック料理と焼酎？

sake42. 花粉症に効く？酒

食後酒をどうぞ

sake43. バーにおける常連の定義

sake44. 幻のブランデー

sake45. 失恋レストラン(カルヴァドス)

sake46. エーゲ海の恋(ウーゾ)

sake47. 門あさ美恋酒論(カルヴァドス、カクテル)

sake48. まろお不覚にも記憶をなくす(ウイスキー)

sake49. 初恋とコニャック

sake50. ヘビーバレンタイン(バニユルス)

sake51. 涙のジャック・ダニエル(ウイスキー)

あとがき

sake52. 酒呑みの心を育てる

拙著『名誉唎酒師のばかやろう！』

sake52 酒呑みの心を育てる(唎酒師の協会誌に掲載されたもの)

私は現在、中日文化センターなど東海三県(愛知・岐阜・三重)で、十箇所以上の講座を開いている。日本酒、ワイン、焼酎講座などお酒関連の講座をはじめ、時にはお塩の講座や温泉講座なんていうのもやっている。早いもので気がつけば約二十年もの間、だらだらと講師を続けている。受講者の中には開講当初から参加されている方がかなり大勢おり、本当に有難いことだと感謝しているが、その一方、いったい私の講座の何が楽しいのかと、誠に不思議に思う次第である。受講者の年齢層は三十代から七十代までと幅広く、私がイケメンすぎるせい、近年は特に女性の参加者がとても多くなっている。ただし、六十歳以上のマダムが圧倒的に多いが……。

十数講座もあると、講座の内容は各施設により様々ではあるが、中でも特徴的なのは「日本酒と伝統文化」についての講座である。私が長唄の名取であることから、歌舞伎を中心に文楽や落語などに出てくる酒豪の話を映像を交えながら解説したり、時代劇に出てくる酒のシーンを実際の歴史と比較や、江戸時代の食文化と酒の再現などを行っている。日本酒を通して様々な日本の文化を知ることにより、日本酒がさらに美味しくなり、そして日本の良さを再認識していただけたらいいなと思っている。また、今新しく取り組んでいるものは、「日本酒と温泉文化」である。温泉は世界中にあるが、「温泉文化」と呼べるものは日本にしかない。温泉は日本各地にあり、温泉旅館の食事にはその地方独特の食文化が反映されていて、そして何よりその地方の美味しい日本酒と出会える。また、温泉愛好家の中で絶滅が危惧されている「温泉芸妓」と「混浴温泉」のお色気系に関しては思わず力が入って仕方ないのだ。講座では、温泉地を通じて郷土料理と地酒の紹介や、骨酒など地方独特の呑み方などを実際に試してみたりしている。また、年に三回ほど、日帰りや一泊で酒蔵見学や酒造り体験と温泉のツアーをセットにした企画も行っているのだ。

私の講座の中には、基礎講座、唎酒講座、相性研究講座など、一見ちょっと堅苦しそうに見えるものもあるが、実はどれも楽しくお酒が呑めるような講座ばかりである。基礎講座は私の洗練されたトークで笑いが絶えないし、唎酒講座や相性研究講座はグループごとにワイワイガヤガヤとゲーム感覚で楽しめる講座になっている。私の講座は常に、「お酒がもっと好きになる！」を前提として、講座には必ずおつまみを用意し(受講生の持ち込みもOK)、「講義中のおしゃべりは自由にして下さい」と言っている。酒は黙って飲むより、おつまみを食べながら仲間と楽しく味わったほうが美味しいし、また酒の感想を言い合ったほうが香味の表現力にもなるからである。そして、会話をすることで、知らない人達同士が仲良くなり、コミュニティが出来、新しい酒仲間が増えていく。酒とは本来そういう役割を果たすべき媒介であり、酒の香味の細かい点をあげつらったり、しかめっ面をして分析するのは、我々のような職業人だけでいいのではないだろうかと思う。であるから、講座では酒に関する一通りの説明を一応はするが、マニアックな人を育てるような講座はしないように気をつけている。現在、若干の日本酒ブームと言われているが、醸造についてのマニアックな部分が多く、それを一般に広めてしまうことにより、ついて行けない人が多く存在するようになり、日本酒離れに繋がってしまうことが私にとって一番怖いのである。メーカーは自社の酒を売り出すために各々の技術を駆使するのは当然のことであるが、一般消費者がその技術を「酒を選択するための道具」にして欲しくないのである。細かい情報に囚われるのではなく、どんなお酒でも美味しく楽しく呑める「酒呑みの心」を育てたいというのが私の一番の気持ちなのである。