

「酒は文化である」を理念に掲げ、
日本と世界の酒文化を広める使命を背負っております。
30年以上にわたり、酒販店と飲食店での経験から得た、
世界中のお酒に関する知識や楽しみ方を皆さまに楽しくご紹介いたします。
一緒に素晴らしいお酒の世界を探索しませんか。



おおこしちかこ
大越智華子

Chikako Ohkoshi

- ◎株式会社リカープラザ 代表取締役
- ◎NPO法人FBO(飲料専門家団体)評議員
- ◎日本伝統濁酒「どぶろくを愛でる会」会長

1966年生まれ。千葉市在住。中学生の頃から両親が経営する酒販店の手伝いをするなかで自然と“酒”に興味を持つ。1987年に父が執筆した著書「酒屋さんが書いた酒の本」の原稿を清書したことでより深い影響を受け、仏留学中にソムリエ修行をしたのち、本格的に酒類を学ぶ。以来、バーテンダー、ソムリエ、唎酒師として酒販店業と飲食店業の運営実績をもとに、日本酒、本格焼酎、ワイン、ビール、ウイスキー、スピリッツ、カクテル、チーズなど、多岐にわたる分野でセミナー講師として活動中。

実店舗での消費者との接客経験と幅広い知識により講師として定評があり、全国各地や海外で資格認定講座をはじめ、イベント、企業向けセミナー、大学での寄付講座などを開催。これまでの受講生は6000名以上にのぼる。2021年10月「匠が教える酒のすべて」(三笠書房刊)を出版。
酒類に携わり40年、「酒は文化である」を理念に、日本と世界の酒文化を啓蒙することを使命としている。

- ◎資格
- FBO飲料専門家団体関連認定
- 「日本酒学講師」「酒匠」「日本酒唎酒師」「FBO公認講師」「ビア&スピリッツアドバイザー」「ソムリエ&ワインコーディネーター」「ワインインストラクター」「チーズコーディネーター」「中国酒類鑑定士」「コーヒー&ティアアドバイザー」「儀典オーガナイザー」
- 日本伝統濁酒研究所認定「日本伝統濁酒学佐香巧」
- アカデミア協会「アクアソムリエ」
- イタリアオリーブオイルソムリエ協会「オリーブオイルソムリエ」
- 日本和装協会認定「着物着付け講師」
- 全日本中小企業団体中央会認定「農工商連携プロデューサー」

株式会社リカープラザ セミナー事業部

〒263-0031 千葉市稲毛区稲毛東3-16-2
◎代表電話 043-203-4088 ◎セミナー事業部 090-2228-9232
◎Mail salon@chikako-ohkoshi.com ◎登録番号 T9040001008385

 Sake-Salon by CHIKAKO
Official site of the Liquor School of Ohkoshi Chikako Japan.



Sake-Salonお酒教室

セミナーのご案内



世界中のお酒は
すべて農産物や植物から生まれます。
それぞれの気候風土、伝統文化から誕生したお酒たち。
そんな世界中の素晴らしいお酒について、
基礎知識から学んでみるとたくさんの驚きと感動に出会えます。

日本を代表するお酒「日本酒」や「本格焼酎」はもちろん、
世界のワインやビール、スピリッツなど
すべてのジャンルのお酒を学べるサロンです。



1

楽しい! 分かりやすい! 講座



独自のカリキュラムでお酒の基礎知識からナビゲーター資格取得までじっくりと楽しく学べます。当校でこれまでの受講生は6,000名以上。そのうち各種ナビゲーター取得者は約5,000名を超える実績があります。(2023年4月現在)受講後のアンケートでは満足度97%。酒類に携わり30年以上のベテラン講師が熱く語り、ユーモアたっぷりに、初心者にもわかりやすくレクチャーいたします。



〈資格認定セミナー 実例〉

唎酒師やワインソムリエなど資格取得のためのナビゲーター認定講座。

- ◎ 受講回数、受講者数は国内トップクラスの人気講座。
- ◎ 4時間半の集中でナビゲーター認定。
- ◎ セミナーの主な内容

アルコール発酵と酒類の基本概念

原料、製造方法のラベル表記

実際にテイastingしながらじっくり味わいを比べる

日本酒ナビゲーター認定講座 毎月開催中



2

テキストは講師のオリジナル

当講座のテキストは、講師による完全オリジナルです。基本的な知識だけでなく、楽しい要素や実用的な知識、最新の情報までを包括し、お酒に関する多岐にわたる知識を習得できます。



〈企業様向けセミナー 実例〉



海外赴任、海外出張の多い部署の社員様向けに
日本酒の基礎知識と魅力をレクチャー



【三洋貿易株式会社社員向け酒学セミナー】

◎2022年9月 於:三洋貿易様

◎タイトル:世界に誇る日本酒の魅力 ~ビジネスに役立つ酒の知識~



営業接待でのコミュニケーションを広げるため
社員様向けに酒全般の知識とマナー、ギフトの選び方
などをレクチャー



【三井住友海上火災保険株式会社社員向け酒学セミナー】

◎2023年1月 於:三井住友海上火災保険株式会社 本館ビル食堂

◎タイトル:世界のお酒「知識とマナー」セミナー ~酒の知識でビジネスコミュニケーションの幅が広がる~

◎セミナーの主な内容

◎日本酒の魅力「世界に誇れる理由」

- ・日本酒を造る5つの核
- ・人間の体温を必要とする唯一の酒
- ・飲用温度の幅が広い唯一の酒
- ・四季折々で楽しめる唯一の酒
- ・お料理を選ばない唯一の酒
- ・酒器の材質が多数ある唯一の酒

◎日本酒を知る「特定名称酒とは」

- ・日本酒は2種類ある
- ・特定名称酒を知る
- ・特定名称酒の3種の試飲

◎「世界の酒を知る」

- ・ビールの「エール」「ラガー」の意味
- ・水を一滴も使用しないワイン
- ・ウイスキーは水で割ってはいけない理由
- ・コロナ禍で輸出量300%だった酒とは
- ・赤ワインは常温は間違い

◎ビジネスで役立つ情報

- ・お酒を贈り物にする場合の注意点
- ・酒席でのマナーなど

〈不動産会社様経由セミナー 実例〉



新築マンションの住民やオフィスビルのテナント同士の
交流を図るための
イベント型セミナー&試飲会



- ◎三井不動産レジデンシャル様
- ◎三井不動産ビルマネジメント
- ◎東急ハーヴェスト様
- ◎新宿ビル連合会様
- ◎長谷工コーポレーション様 他、多数