

飲み比べて学ぶ

クラフトビールの世界

普通のビールとどう違う？



# クラフトビール大学

参加無料  
先着30名

10/23 水, 24 木 17:00~19:00

会場：ウッドミルブルワリー・京都  
京都府京都市上京区上立売通小川東入上る挽木町528  
市バス堀川今出川から徒歩9分 地下鉄今出川駅から徒歩11分



△対象  
20歳以上の大学生及び留学生  
(身分証明書により年齢確認)  
会場へは徒歩または交通機関  
でお越しください

クラフトビール醸造所が集まる西陣エリアをビールで盛り上げる企画がスタート！  
クラフトビールのことを楽しく学び、飲み比べをするクラフトビール大学を開講します！  
クラフトビールの様々な魅力に触れて、あなたもクラフトビール好きになりましょう！



講師 山岡茂和(山岡酒店 店主)

1974年生まれ。京都大学農学部卒業。  
2002年より国産地ビールを扱う。現在は常時約250種を店頭販売し、全国的にもほぼ最多。イベントの実施や出店も行っている。

講義内容

- ・クラフトビールってなに？
- ・国内クラフトビールの歴史
- ・多様なビアスタイルの変遷
- ・ビールで社会貢献？様々な事例



西陣クラフトビアタウン実行委員会

問い合わせ先 社会福祉法人 菊鉾会（西陣麦酒）野村

お申し込みはメールにて [nomura@kikuhokokai.or.jp](mailto:nomura@kikuhokokai.or.jp)