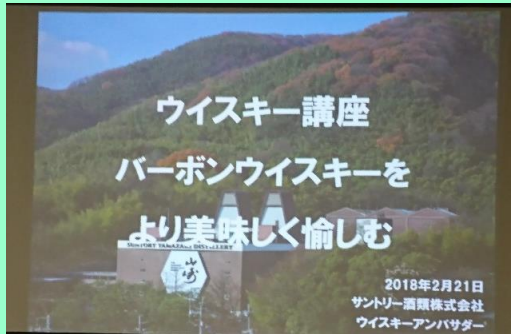


2つの講習会

ウイスキー講座

2018.2.21



講師：サントリー神戸支店
ウイスキーアンバサダー：護山氏



5種類の試飲ウイスキー

そもそもウイスキーってどうやってできる？

	原料	仕込・発酵	蒸溜	熟成
ウイスキー	大麦芽	○	2回蒸溜	○
乙焼酎	芋・粟・米 など	○	1回蒸溜	×
ビール	大麦芽	○	×	×

初めにウイスキーのことから学びました。



バーボンウイスキーの特長を知り
美味しい作り方を習いました。
決め手は“オレンジピール”
直接中に投入するのではなく、
グラスの周りに香付けをします。
お客様に喜んでいただけますように♡



運行管理者一般講習

2018.2.23



海洋博物館にて



運行管理者は2年に1度、必ず受講しなければなりません。
昨年9月に運行管理者の資格をいただいたので、初めての
受講です。120名以上の受講者の中、女性は10名以下。
改正された法令をはじめ、日々の業務で重要なこと
忘れてはいけないこと等改めて学んで参りました。
明日からまた安心安全に心掛けながら、努めて参ります。



休憩中は、近くの
スターバックスで。

