



参加
無料

西日本随一の酒どころ

ひょうご五国の 酒づくりに迫る



会場内で兵庫のお酒を
試飲できる

※20歳未満の方にはご提供できません。

兵庫県のお酒や酒蔵の
特徴・魅力を知れる



交通費・宿泊費の
補助ありで兵庫県に
おためしで訪問する制度をご紹介します

2025年12月19日(金)

時間 17:30 ▶ 19:00

対象 学生(全学年)、既卒者、ミドル世代の求職者、
兵庫県に関心のある方

定員 20名

※会場の収容人数には限りがございます。事前予約いただいた方を優先してご入場いただきます。
予約なしでお越しの場合、入場をお断りする場合がございますので、あらかじめご了承ください。

会場 **ビジョンセンター東京京橋 8階 801室**
東京都中央区京橋3-7-1 相互館110タワー



GIFT
CARD

事前にご予約いただいた来場者には、
**Amazonギフトカード
1,000円分※**をプレゼント!

※特典は当日会場にてお渡しします。

※事前予約が確認できない場合、特典はお渡しできません
のでご了承ください。



🔍 詳細・ご予約
(事前予約制)

<https://questant.jp/q/U4LKS485>



主催

 兵庫県

運営・お問合せ

兵庫県「ひょうごで働こう!社会人インターンシップ」運営事務局(株式会社学情)

TEL: 06-6346-6303(平日10:00~17:00 ※土・日・祝除く) メール: hyogo-otameshi@gakujo.ne.jp

※本事業(ひょうごで働こう!社会人インターンシップ)は兵庫県より受託を受け株式会社学情が実施しています。

パネラー企業及びセミナー内で試飲できるお酒の酒造紹介

白鶴酒造株式会社 (対面参加)



280年以上の歴史を持つ兵庫・灘の日本酒メーカーです。「時をこえ 親しみの心をおくる」の理念のもと、伝統と最新技術で日本酒をつくり、日本全国と海外へ届けています。
当社独自開発米「白鶴錦」100%で仕上げた純米吟醸酒翔雲。果実のような香り、ほのかな甘みと繊細な味わいをぜひお楽しみください。

キング醸造株式会社 (対面参加)



キング醸造創業の地「兵庫県稲美町」で契約栽培された、最高峰の酒米と呼ばれる山田錦を100%使用し精米歩合35%まで磨き上げた大吟醸酒です。
フルーティーな香りとクリアで繊細な味わいが特徴で、ほのかで優しい甘みを感じられる至福の逸品です。

田中酒造場 (オンライン参加)



1835年に創業し、姫路城城主に酒を納めていた姫路にある小さな蔵です。海外展開にも力を入れており、国内外のコンテストで多数受賞しています。
自然の乳酸菌や微生物を利用した生酛造りで製造した純米吟醸酒は、フランスでの日本酒コンテストKura Master2025でプラチナ賞を受賞し、パリやマルセイユでも展開している少し辛口の商品です。

セミナー内容

▶酒造りを学ぶコラボトークセッション

- 兵庫県の酒造りの歴史
- 兵庫県の酒造りのこれからの展望
- 日本酒業界のグローバル化と新たな挑戦
- 酒造りで求められる人材像
- 兵庫県の酒蔵紹介
- 兵庫県の酒の特徴
- お酒以外の兵庫県の魅力

来場者の皆さんからも質問を受け付けます!

▶兵庫県内企業でのインターンシップ事業ご案内

- 首都圏から兵庫県への交通費・宿泊費への補助あり!
- 気になる企業を選んで参加可能!
- インターンシップは短期(最短1日・2時間)で参加可能!

 **詳細・ご予約**
(事前予約制)

<https://questant.jp/q/U4LKS485>



主催

 **兵庫県**

運営・お問合せ

兵庫県「ひょうごで働こう!社会人インターンシップ」運営事務局(株式会社学情)
TEL: 06-6346-6303(平日10:00~17:00 ※土・日・祝除く) メール: hyogo-otameshi@gakujo.ne.jp

※本事業(ひょうごで働こう!社会人インターンシップ)は兵庫県より受託を受け株式会社学情が実施しています。