【授業提案シート】

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 街の先生 | 名前（ふりがな） | | |  | | | | | |
| ニックネーム | | | ※名前が非公開な場合はニックネーム | | | | | |
| 所属 | | | ※公開可能なもの | | | | | |
| プロフィール | | |  | | | | | |
| メール(非公開) | | |  | | | | TEL(非公開) |  |
| 日時 | 年　　月　　日(　　)　 00:00-00:00 | | | | | | | | |
| 場所 |  | | | | | 住所 |  | | |
| 人数 | 最大 |  | | | | 最小 | 人（それ以下は実施しない） | | |
| タイトル |  | | | | | | | | |
| 目的 |  | | | | | | | | |
| 内容 |  | | | | | | | | |
| プログラム （案） |  | | | | | | | | |
| 準備 |  | | | | | | | | |
| 備考 |  | | | | | | | | |
| 授業コーディネータ記載 | | | | | | | | | |
| 授業分類 |  | | | | | | | | |
| 予算 | 参加費 | |  | | | | | | |
| 内訳 | |  | | | | | | |
| 配分 | 「先生3/10＋諸費用」、「CN3/10」、「場所利用3/10」、「運営1/10」 | | | | | | | | |
| Coordinator |  | | | | 記載日 | | |  | |
| 推薦理由 |  | | | | | | | | |

※記載していただいたシートは、下記のメールアドレスまでご送付ください。

メールアドレス： info@yamanoue.tokyo  
件名：「授業提案シートの送付」

※記載例

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 街の先生 | 名前（ふりがな） | | | 山上 太郎　（やまのうえ たろう） | | | | | |
| ニックネーム | | | なし | | | | | |
| 所属 | | | 株式会社ヤマノウエビール代表取締役 | | | | | |
| プロフィール | | | ○○○○○○○○  ○○○○○○○○  ○○○○○○○○ | | | | | |
| メール | | | xxxxx@xxx.gmail.com | | | | TEL | 090-000-0000 |
| 日時 | 2019年9月21日(土)　 14:00-16:00 | | | | | | | | |
| 場所 | 我楽田工房ギャラリー | | | | | 住所 | 東京都文京区関口1-29-6,1F | | |
| 人数 | 最大 | 15人 | | | | 最小 | 5人　（それ以下は実施しない） | | |
| テーマ タイトル | ビールで街づくり | | | | | | | | |
| 目的 | ヤマノウエビールを深く知ってもらうことで、多種多様なファンの輪を広げていく。  →日常にビール醸造所がある街へ！ | | | | | | | | |
| 内容 | 今年5月、ビール醸造所「ヤマノウエビール」が誕生し、芳ばしいオリジナルビールに惹かれた多くの人が集まる街の新しい交流スポットとなっています。  今回の街の先生であるヤマノウエビール代表の山上太郎さんは、以前住んでいたドイツで街を活気づけるビール醸造所（ブルワリー）と出会い、ついに自分でもそんなブルワリーを目指してオープンしました。  授業では、色々なスタイルのビールづくりに挑戦している山上さんから、ビール醸造所をつくるきっかけとなったお話をオリジナルビールの試飲しながら聞いたあと、ビールづくりの基礎となる「麦汁作り体験」をしてみます。 | | | | | | | | |
| プログラム （案） | ※[14:00-14:10]オープニング＋先生紹介（CN）  [14:10-14:30] お話「ビールと街づくり」（先生）  [14:30-15:45] 体験「ビールづくりの基礎・麦汁を作ってみる（全員） ※[15:45-15:55]振り返り（CN） ※[15:55-16:00]エンディング（CN）  その他：オリジナルビールの試飲  TOTAL：120分前後 | | | | | | | | |
| 準備 | 麦汁の材料（先生）  試飲用のクラフトビール：15人分（先生）  配布資：15　部（先生）  ※宣伝チラシ、お気持ち袋（CN） | | | | | | | | |
| 備考 |  | | | | | | | | |
| 授業コーディネータ記載 | | | | | | | | | |
| 授業分類 | 町の商店／企業 | | | | | | | | |
| 予算 | 参加費 | | 1500円 | | | | | | |
| 内訳 | | ①基本料：1000円  ②諸費用：500円（材料、試飲用ビールなど） | | | | | | |
| 配分 | 「先生3/10＋諸費用」、「CN3/10」、「場所利用3/10」、「運営1/10」 | | | | | | | | |
| Coordinator |  | | | | 記載日 | | |  | |
| 推薦理由 | サラリーマンからビール醸造所をつくるまでのきっかけと想い。 ヤマノウエビールは、様々な人々が集う交流の場になっている。 将来的に、地元の飲食店や、地方の生産者とのコラボレーションが期待される。 | | | | | | | | |