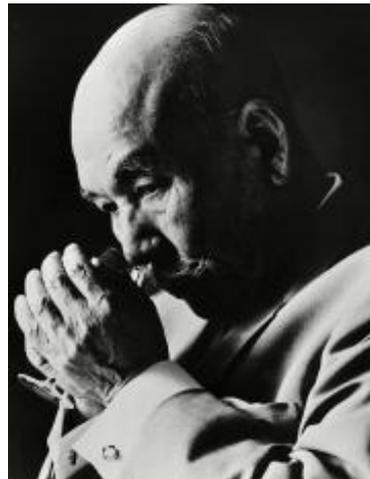


林檎と「マッサン」で大日本果汁の味をたどる

林檎とお酒の講習会

～エリーの愛したシードルやアップルワインも～

9 月の「食と文化の講習会」は「林檎とお酒の講習会」。昨年放映のNHK朝の連続テレビドラマ「マッサン」の主人公、日本の本格ウイスキーの創業者・竹鶴政孝が創業した大日本果汁・ニッカ。そのニッカ創業時に林檎果汁を製造したことは有名ですが、今回は、シードル(林檎の発泡酒)・アップルワイン・アップルブランデーと、ウイスキーではないマッサンの味をたどります。エリーの愛したシードルをはじめ、食事はこれらのお酒に併せ、パル法円坂オリジナルコースをご用意しました。さらに、メのお酒にはブランデーの最高峰「カミューナポレオン」を味わう豪華な内容です。



是非、この機会に日本のお酒の歴史と伝統を楽しく学んでください。職場のご友人、ご家族とお誘い合わせのうえ、奮ってご参加ください。

日時 平成 27 年 9 月 18 日 (金) 18 : 30 ~ 20 : 30
場所 パル法円坂
会費 4,800 円 ※前日・当日のキャンセルについては、会費全額を徴収させていただきます。
定員 40 名 (お土産付き)
内容 日本の本格ウイスキーの創業者・竹鶴政孝に学ぶお酒の歴史と林檎で作られたお酒の種類と味わい方、作り方

締め切り 9 月 11 日 (金) ※定員になり次第締め切ります。申込多数の場合は抽選にて決定します。
申込方法 下記宛先まで、郵送・FAX・E-mail にて受け付けます。
予約の成立した方には振込口座番号・振込期限を記載した予約確認書を送付致します。(複数でお申込みの場合は、申込書に代表者名を明記して下さい。予約確認書は 1 グループ 1 枚の発行となります。)

協賛 アサヒビール株式会社

切り取り線

林檎とお酒の講習会 (9 月 18 日) 申込書

平成 27 年 月 日

氏名	送付先住所 教職員の方は所属(区名)への送付も可	携帯電話

計 名 代表者氏名

MENU

シャラン鴨のロースト シードルヴィネガーのヴィネグレットソース

ノルウェーサーモンの低温スモーク

スコッチブロス

スコットランド風もち麦と野菜のスープ

マグロの香草パン粉焼き ローズマリー風味

米沢豚一番育ちロースのソテー リンゴの甘酸っぱいソース

「一番育ちとは？」大麦主体のこだわりの飼料を用い、きめ細かな心配りと清潔な管理のもと、
新茶に例えれば“一番摘み”に例えたみずみずしいイメージから命名されました

フロマージュブランとアップルパイ



おいしいパンとコーヒー

ウェルチ リンゴジュース

DRINK

乾杯 ニッカ シードル・ロゼ

ブランデー樽で熟成 アップルワイン

ニッカブランデーX・O 白 アップルブランデー

ブランデーの最高峰「カミューナポレオン」



※食材の入荷の関係で内容が一部変更になることがあります。

※メニュー記載の飲料を十分用意いたしておりますが、フリードリンク制ではありません。事務局の指示に従わず講習会の趣旨を逸脱して、飲料をお求めの方はご遠慮ください。