

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。