



世界に広がる日本酒で美味しく、美しく

日本酒講習会



「和食」がユネスコから無形文化遺産に登録される等、日本の食に関する海外の関心、評価が非常に高まっています。メイドインジャパンからクールジャパンへと日本独自の文化や伝統・技術が海外で高い評価を受けています。昨年 12 月、京都市では「日本酒で乾杯！」を広めることを目指す条例を定めるなど、私たちも、自国を代表するお酒「日本酒」が再評価されています。

そこで 2 月の『食と文化の講習会』は、日本酒の見分け方や味わい方、ちょっと変わった飲み方の提案など、お酒をより美味しく、健康的に楽しむためのトピックスを学びます。また、清酒から作り出した新しいエイジングケア成分、チオレドキシン (TRX) の紹介など、お酒と美にまつわる話題も講習内容に。

また、日本酒の老舗「黄桜」の本社工場とカップミュージアムの見学、そして酒蔵会席をたのしめます。酒蔵会席では、料理と大吟醸酒や限定酒等さまざまな日本酒のマッチングを愉しんでいただけます。お申込みの方には近隣散策マップを予約確認書と一緒に送付いたしますので、講習会終了後はご自由に散策ください。職場のご友人、ご家族をお誘いの上、奮ってご参加下さい。

【日 時】平成 26 年 2 月 8 日 (土) 10:30~15:00

【場 所】カップカントリー (現地集合・現地解散) ※時間厳守

〒612-8046 京都市伏見区塩屋町 2 2 8 番地 (地図裏面参照)

【定 員】30 名 ※定員になり次第締め切ります。

【受付期間】平成 26 年 1 月 31 日 (火) まで

【参加費】4,800 円《お土産 かつば銘々皿セット・黄桜酒粕(板粕)付》

ただし、前日・当日のキャンセルに関しましては会費全額を徴収させていただきますのでご了承ください。

【内 容】○日本酒講習会 ○黄桜本社工場見学

○カップミュージアムの見学 ○酒蔵会席

【申込方法】 郵送・FAX・Eメールにてお申し込み下さい。予約が成立された方(代表者)に、振込み先・振込み期限を記載しました、予約確認書を送付いたします。(複数でお申込の場合は申込書に代表者名を明記してください。予約確認書は 1 グループ 1 枚の発行となります。)

主催 一般財団法人大阪市教員会館

協賛 黄桜株式会社

..... 切り取り線

日本酒講座(2月8日)申込書

平成 年 月 日

氏名	所属(区名)	緊急連絡先(携帯) ※携帯電話をお持ちでない場合は自宅の電話番号を必ずご記入下さい
	()	
	()	
	()	

代表者氏名

人数 名

日本酒講習会

キザクラカッパカントリー 酒蔵会席メニュー

お料理

乾杯

先付 柿と蓬麩の白和へ 黒豆 くこの実 蓮根煎餅 九十煎餅

御造り 炙り鮪 鯛煎り唐墨

炙り貝柱 ライム あしらひ

蒸し物 甘鯛かぶら蒸し 百合根 ぶぶあられ 三つ葉 木耳 蟹餡掛け 梅麩 忍び山葵

焼き肴 サーモン白酒焼き はじかみ 編み笠柚子 山葵きゃら蓆 黒胡麻クリーム 菜種ソース

酢の物 炙り鮪 ちりポン酢 雲酢掛け 赤、黄パプリカ 葛素麺

御飯 鯛と茸の炊き込み御飯 木の芽 賽の目人参 蒟蒻 炙り胡麻

御椀 酒粕汁 大根 人参 揚げ 突き蒟蒻 豚肉 刻み葱 一味

香の物 京漬物三種盛り

水物 酒粕ロールケーキ

お酒

BLUE NILE (アジアピアカップ銅賞)

黄桜 大吟醸 (冷して)

祝米 (ぬる燗で)

STARS (冷して)



※ 仕入れの関係により多少変更があることがありますので、ご了承下さい。
※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。

カッパカントリーの周辺地図

