



～ゴールデンウィーク直前企画～

クラフトビール講習会

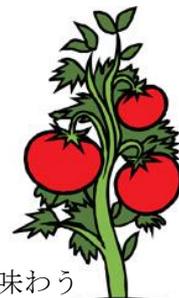
地ビール「ナイル物語」

平成 6 年、酒税法が改正され、ビールの年間最低製造量が 2000kl から 60kl に引き下げられました。これにより、全国各地に個性あふれる地域密着・小規模醸造・少量生産のビールが続々誕生。これらが「地ビール」や「クラフトビール」と呼ばれています。

今回の講習会は、その中から、エジプト考古学の権威である早稲田大学・吉村作治名誉教授のエジプト考古学と京都大学の植物遺伝学がコラボし、地ビールメーカーでもある黄桜が製造した、「現代に甦った古代エジプト文明の智慧」ともいえるビール系飲料「ナイル物語」三種類を取り上げます。

さらに、ベルギーで人気の「チェリービール」を、黄桜が「フレッシュチェリー」として、“さくらんぼ”の果実を漬け込み、熟成させて季節限定で製造。ルビーの色合いにピンク色のクリーミーな泡、春の陽気を想わせる甘酸っぱい味と香りのビール系飲料も楽しめます。これらを、パル法円坂の春野菜たっぷりの特製コース料理に併せてお楽しみください。また、カゴメ株式会社から協賛いただき、抽選で 20 名の方にトマト「凜々子」の苗トマトをご用意しました。美味しく健康に。是非、この機会に職場のご友人、ご家族とご一緒に奮ってご参加下さい。

日時 平成 27 年 4 月 24 日（金）午後 6 時 30 分～
場所 パル法円坂 大阪市中央区法円坂 1-1-38 TEL 06-6943-1122
定員 40 名 ※定員になり次第締め切ります。
会費 4,800 円（お土産「黄桜カップカントリーオリジナルビアグラス」ペア）
内容 ・クラフトビール(地ビール)の講習
 ・「ナイル物語」、「フレッシュチェリー」、スパークリング純米酒「黄桜ピアノ」を味わう



お申込 下記宛先まで、FAX・郵送・Eメール等にてお申込下さい。予約が成立した方には、振込み口座番号・振込み期限を記載した予約確認書を送付します。（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。）※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のでご了承ください。

受付 平成 27 年 4 月 17 日（金）まで

協 賛

黄桜株式会社 カゴメ株式会社

切り取り線

「クラフトビール」講習会申込書

平成 27 年 月 日

| 氏名 | 所属（区名） | 緊急時連絡先（携帯・自宅など） |
|----|--------|-----------------|
| | （ 区） | |

計 名 代表者氏名



M E N U

京春野菜のバーニャカウダ

アサリとカブラのポタージュ

鱈のカダイフ巻き 春キャベツのプレゼ

仔牛バラ肉とダークチェリーの赤ワイン煮

杏仁ムースとマCHEDニア

美味しいパン コーヒー

D R I N K

ナイル物語 ホワイトナイル

ナイル物語 ブルーナイル

ナイル物語 ルビーナイル

フレッシュチェリー

スパークリング純米酒「黄桜ピアノ」

黄桜上撰

※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。