

伏水蔵で清酒を味わう 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て5年、ますます日本の食・独自の文化や伝統・技術に関する海外評価が高まり、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、1月の『食と文化の講習会』は、日本酒の老舗「黄桜」の「伏水蔵」で伝統の酒日本酒と伏水蔵自慢の酒蔵会席料理を楽しみます。ここでは日本酒はもとより、酒蔵が造る地ビールなどを京料理とともに味わえます。料理と大吟醸酒やにごり酒等さまざまな日本酒のマッチングをお楽しみください。また、おみやげには黄桜の酒粕と、黄桜の酒粕甘酒、S純米大吟醸をご用意していただきました。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、講習会前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 31 年 1 月 26 日 (土) 10:45~14:00 **※時間厳守** 10:45 までには必ずご集合ください。

【場所】カッパカントリー (現地集合・現地解散)

「伏水蔵」にはここを起点に送迎します。

〒612-8046 京都市伏見区塩屋町 2 2 8 番地

【定員】50 名 **※先着順、定員になり次第締め切ります。**

【受付期間】平成 31 年 1 月 18 日 (金) まで

【参加費】4,800 円《お土産 S 純米大吟醸・酒粕甘酒・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】○講習会 (伏水蔵にて吟醸蔵、地ビール醸造所など見学)

(11:30~12:20) 2 班に分かれる場合があります。

○酒蔵会席 (12:30~)



【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(1月26日)申込書

平成 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

※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 「伏水蔵」酒蔵会席メニュー

お料理とお酒



乾杯	「地ビール」
先附	塩麴野菜盛り合わせ 「ピアノ」 (金時人参・蕪・ブロッコリー・パプリカ)
造り	三種盛り 「S純米大吟醸状」 (鮪・海老・湯葉・あしらい一式)
焼物	ぶり大根(柚子) 「純米吟醸伏見蔵」
鍋物	豚ロースの酒粕鍋 「新酒純米にごり酒」
留肴	蟹の千草和え 「涼の樽酒」(燗酒)
ご飯	味噌焼きおにぎり茶漬け
水物	米麴ミルクプリン 「抹茶甘酒スパークリング」



※ 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。