



心と体を美しく健康に
日本酒と醗酵食の免疫パワー



日本酒講習会

2 月の『食と文化の講習会』は、日本酒の発酵食の免疫パワーに着目した講習会、日本酒の老舗「黄桜」の本店蔵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 25 年 2 月 2 日 (土) 11:00~15:00

【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 25 年 1 月 22 日 (火) まで

【参加費】4,800 円 《お土産 酒器セット(上部写真)・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】○発酵食の免疫パワー講習会
○黄桜本店蔵見学
○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。)前日・当日のキャンセルに関しましては、参加費をお返しできませんのでご了承下さい。

主催 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2日)申込書

平成 年 月 日

氏名	所属(区名)	緊急連絡先(携帯) <small>※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</small>
	()	
	()	
	()	

代表者氏名 人数 名

■FAX・郵送・E-mailにてご返送ください。

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	菜の花辛子和え 梅花サーモン 雲丹松風 黒豆と海老の串
向 付	炙り鮪 鯛湯葉包み 鰯 金魚草 あしらい
蒸 物	鱈南禅寺蒸し 蟹餡掛け 梅麩 卸し生姜
焼 物	かますエリンギ射込み はじかみ 胡麻酢クリーム 金柑 茗荷
酢 物	サーモン砵巻き 蛇腹胡瓜 若布 より人参 黄味酢
御 飯	京つけもの寿司 胡瓜 赤かぶら 茄子

お酒

京都麦酒 蔵のかおり
(清酒酵母で造ったビール)

吟醸純米

金賞受賞酒

本造り (上燗)

ゆるふわ (冷やして)



※ 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

