

平成 27 年 1 月 16 日

食と文化の講習会

祝 和食「世界遺産」登録

焼酎講座

和食がユネスコ無形文化遺産に昨年登録されました。そこで3月の食と文化の講習会はこの和食を、幅広く人気の「焼酎」で楽しみます。今回は、「難波宮・大阪城連携協定（NPP）」の加盟店である「菜蔵」が、料理に趣向を凝らし講座を開催します。新鮮で旬の有機野菜や海鮮を中心に、丁寧にしつらえられた本格的なコース料理と、お料理それぞれに合わせた焼酎を楽しみます。ぜひ、皆様でお誘い合わせの上、ご参加下さい。

日 時：平成 27 年 3 月 13 日（金） 18：30～

場 所：菜蔵（JR 森ノ宮駅前 ☎06-6943-0895）

定 員：40 名

申込締切：3 月 6 日（金）

参加費：4,000 円



申込方法 下記宛先まで、FAX・郵送・Eメール等にてお申し込み下さい。予約が成立した方に、振込み口座・振込み期限を記載した予約確認書を送付します。複数人のお申込みの場合は申込書に代表者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。（※どちらの講座も定員になり次第締め切ります。）

主催 財団法人 大阪市教員会館
協賛 アサヒビール株式会社

焼酎講座申込書

切り取り

平成 27 年 月 日

氏 名	所 属（区 名）	緊急連絡先（自宅・携帯電話）
	（ 区）	
	（ 区）	
	（ 区）	

計 名

代表者名

お品書き

祝 和食「世界遺産」登録

3月13日（金）18:30 菜蔵

九州直送朝挽き鶏の白肝の炙り

長期熟成純米焼酎 大地のみ のり 米焼酎

自家製豆腐と春野菜の日向夏ドレッシング

奇羅麦（きらむぎ） 麦焼酎

関鯖のお造り

吟麗 玄海 麦焼酎

黒豚の角煮 ネギまみれ

薩摩こく紫 芋焼酎

薩摩知覧鶏の炭火焼

薩摩こく紫

桜海老とアボカドの春巻き～明太子ソース～

薩摩司黄麹仕込み 芋焼酎

焼きおにぎり と 自家製柚子胡椒肉味噌

長期樽貯蔵 久兵衛 芋焼酎

熱々安納芋バニラのせ

※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。

※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。