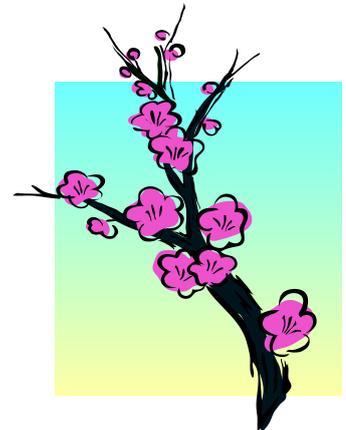


～体にやさしいお酒～ 「梅酒と健康」講習会

梅は、「クエン酸」の働きにより血液をサラサラにするのに有効な食品として、注目されています。血液をサラサラにして、血流を改善、動脈硬化や脳梗塞・心筋梗塞などの生活習慣病に有効だといわれ、また、血圧を抑制し、細胞に不必要な脂肪が溜まるのを防いでくれるともいわれます。さらに、梅とアルコールは、非常に相性がよく、アルコールに溶け込んだ梅の有効な栄養成分が効率よく摂取でき、梅干を食べるよりも有効だといわれます。今回は、梅と梅酒についての講習と、パル法円坂ウィークエンドディナーに併せ、日本酒ベースの梅酒、リッカーベースの梅酒、梅酒ハイボールなどを楽しみます。梅の力で、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 26 年 5 月 23 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 30 名 ※定員になり次第締め切ります。
- 会 費 3,000 円
- 内 容 ・梅と健康
・美味しい梅酒の作り方
・日本酒ベース・リッカーベースなど各種の梅酒



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 26 年 5 月 16 日 (金) まで

協 賛

黄桜株式会社 アサヒビール株式会社

切り取り線

「梅と健康」講習会申込書

平成 26 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

鯛のティラディート グレープフルーツのナージュ仕立て

ペルー風鯛のマリネ。ナージュ（泳ぐ）をイメージして
グレープフルーツのソースを海に見立てました。

新キャベツのヴルーテ ジュノベーズの香り

旬の新キャベツの濃厚なクリームスープ。
ジュノベーズ（バジル）の香りと一緒に楽しみ下さい。

初鯉のグリル 国産レモンバターソース ボッタルガパウダー添え

初鯉を強火で香ばしく焼きました。
国産の甘いレモンバターソースとボッタルガ（からすみ）のパウダーでどうぞ。

蜂蜜でマリネしたカタルーニャポーク肩肉の低温ロースト

柚子胡椒のソース

もちもちとした柔らかい触感のカタルーニャポークをじっくりとローストしました。
柚子胡椒のソースとよく合います。

メロンの冷製デザートスープ ココナッツのアクセント

フレッシュのメロンを贅沢に使用し、
ココナッツの風味をプラスした濃厚な味わいです。

美味しいパンとコーヒー

D R I N K

黄桜 京美人 京都で生まれたとろり梅酒(日本酒ベース)

黄桜 梅酒ハイボール

おばあちゃんのつくった昔ながらの美味しい梅酒(ニッカウイスキー)

梅翠純 5年熟成(韓国・宝海醸造)

※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。