

平成 23 年 1 月 31 日

食と文化の講習会

ワイン樽熟成や長期樽貯蔵の高級焼酎を堪能

焼酎講座

3 月の食と文化の講習会は、ますます脚光を浴びる「焼酎」をテーマに開催します。特に今回は、シャルドネワイン樽貯蔵の芋焼酎「刻の一滴」・ピノ・ノワールワイン樽貯蔵の麦焼酎「刻の一滴」や長期樽貯蔵の芋焼酎「九兵衛」などの高級焼酎を飲み比べ、熟成された高級な焼酎の魅力にせまります。さらに焼酎の新しい飲み方の提案や、健康的な焼酎のたしなみ方、美味しい味わい方の講習も行います。ぜひ、皆様でお誘い合わせの上、ご参加下さい。



日 時 平成 23 年 3 月 4 日 (金) 18:30~20:30

場 所 パル法円坂

定 員 40 名 (※定員になり次第締め切ります。)

受付期間 平成 23 年 1 月 31 日 (月) ~2 月 24 日 (木)

参加費 4,800 円 (お土産付) (ただし、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。)

- 内 容
1. 焼酎の種類について (甲類焼酎、乙類焼酎とは)
 2. 高級焼酎 4 種類 + 甲類焼酎の飲み比べ (ストレート・ロック・水割り・お湯割り)
 - ①【フランスピノ・ノワールワイン樽】貯蔵 本格麦焼酎「刻の一滴」
 - ②【フランスシャルドネワイン樽】貯蔵 本格芋焼酎「刻の一滴」
 - ③ 長期樽貯蔵 芋焼酎「九兵衛」
 - ④ 本格焼酎 芋・麦ブレンド「とんぼの昼寝」
 3. 焼酎の美味しい飲み方
前割り・カクテルなど、美味しい飲み方新発見!

お 申 込 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。

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

----- 切り取り -----

焼酎講座 (3 月 4 日) 申込書

平成 23 年 月 日

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

計 名 代表者名 _____

ワイン樽熟成や長期樽貯蔵の高級焼酎を味わう

焼酎講座

御品書

蝦夷鹿肉のタタキ

菜の花と蛤のコンソメロワイヤル

鱈の味噌焼き

焼酎で煮込んだ三元豚の角煮

鯛茶漬けとお漬物

桜風味のさっぱりシャーベット

フランスシャルドネワイン樽貯蔵の「刻の一滴」芋焼酎
フランスピノ・ノワールワイン樽貯蔵の「刻の一滴」麦焼酎

長期樽貯蔵芋焼酎「九兵衛」

本格焼酎「とんぼの昼寝」

ストレート・ロック・水割り・お湯割

☆仕入れの関係により多少変更があることがあります。ご了承下さい。

