

平成 24 年 2 月 2 日

食と文化の講習会

おいしい果実酒の作り方

～ビタミンCで美肌・アンチエイジング・疲労回復～

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。今回は、手作り果実酒、その中でも美肌・アンチエイジング・疲労回復に良いとされるレモンの果実酒の作り方を学びます。そして、自分で漬けたレモンの果実酒 500ML をお持ち帰りいただきます。また、料理にあわせ4種（梅・かぼす・すだち・おたのしみ）の果実焼酎を味わいます。ぜひ、皆様でお誘い合わせの上、ご参加下さい。

日 時 平成 24 年 3 月 2 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。）

申込み締切 ～2月22日（水）

参加費 4,800 円（レモン酒材料一式含む）（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. おいしい果実酒の作り方講習
 2. 果実焼酎の飲み比べ（水割り）
 3. 健康的な焼酎のたしなみ方、美味しい味わい方
- ①梅
 - ②かぼす
 - ③すだち
 - ④おたのしみ

お 申 込 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2日）申込書

平成 24 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

おいしい果実酒の作り方
～ビタミンCで美肌・アンチエイジング・疲労回復～

焼酎講座

MENU

前菜3種盛り

ホタテ入り魚介コンソメスープ

鯛の塩麴焼き

塩麴とは麴を基調とした調味料。味は糠漬けほどクセがなく甘い塩味と旨みが広がります。

仔羊のロースト香草風味 春野菜のカポナータ

タイム、ローズマリー、ガーリックなどで一日マリネして焼き上げました。春野菜のトマト添え。

ガトーオペラと桜ムース

パン

コーヒー ハワイコナスペシャルブレンド

DRINK

梅酒

すだち酎

かぼす酎

おたのしみ

※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。