プレミアムイタリアンビール"PERONI NASTRO AZZURRO"

ビール講座

~本場イタリアの味わいをお料理とともに~



9月の「食と文化の講習会」は「ビール講座」を開催。今年は1963年ペローニ家の「イタリアが誇る職人技と確かな品質を感じられるようなビール造りをする」というビジョンによってイタリアのローマで誕生した、プレミアムイタリアンビールである「ペローニ」を味わいます。このビールは絶妙にバランスがとれた苦味と柑橘類のスパイシーな香り、さっぱりとした爽やかな飲み心地で、驚くほどキレが良く、すっきりとした後味を実現しています。もちろん、アサヒスーパードライもご用意しております。また当日はアサヒビール吹田工場のWEB映像コンテンツによる見学会も実施します。是非この機会に職場のご友人とお誘い合わせのうえ、奮ってご参加ください。

日 時 2021年9月11日(土)

 $16:30\sim18:30$

※時間厳守でお願いいたします。

場 所 大阪キャッスルホテル

会 費 5,000円

※ただし、前々日・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。

定 員 30名(先着順)

受付締切 9月3日(金)定員になり次第締め切ります。

申込方法 下記宛先までメール・郵送・FAXにて受付させてさせていただきます。

予約の成立した方には振込口座番号・振込期限を記載した予約確認書と集合場所詳細を送付いたします。(複数でお申込みの場合は、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。)

備 考 当講座は新型コロナウイルス感染拡大防止対策を徹底して実施いたします。なお、感染状況によっては、講座が中止になる場合がございます。予めご了承ください。

主催 一般財団法人大阪市教員会館 協賛 アサヒビール株式会社

79 7 AN 7 10N

ヒール講座	(9月11日) 甲	込書	2021年 月 日
氏	名	送付先住所 教職員の方は所属(区名)への送付も可	携帯電話

計 名 代表者氏名

※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。

- ■郵送 〒540-0006 大阪市中央区法円坂1-1-35 (アネックスパル法円坂内) E-mail kaikan@zaidan.or.jp
- URL/http://www.zaidan.or.jp/

MENU



- ・シーフードマリネ
- ・スモークサーモン
- ・栗豚の生ハムサラダ
- 合鴨スモークバルサミコソース
 - ~温製料理~
 - ・ 魚のチーズ焼き
- ・カリーヴルスト粒マスタード添え
 - ・牛ロ-スステ-キ和風ソ-ス
 - ・〆の冷製椀子そば
 - ・コーヒー

DRINK

ペローニ アサヒスーパードライ ソフトドリンク (ウーロン茶、オレンジジュース)