

食と文化の講習会 からだが喜ぶカクテル講習会

～家庭でも楽しめるかんたんレシピで免疫力アップ！！～

6月の「食と文化の講習会」は今こそ大切な免疫力に着目した「からだが喜ぶカクテル講習会」。ご家庭でも楽しめる簡単レシピで、免疫力をアップしてくれるといわれる材料を使ったカクテルをご紹介します。リキュールを使ったカクテル、ビールやカルピスで割った爽やかなカクテルなどをご用意しました。お酢！？甘酒！！など楽しい材料を使って自分で作るオリジナルカクテルも楽しんでいただけます。是非、この機会にからだが喜ぶカクテルを学んで免疫力アップをしてみませんか。

職場のご友人、ご家族とお誘い合わせのうえ、奮ってご参加ください。

日時 2022年6月25日（土）16：30～18：30

場所 スーパードライ梅田 ※大阪府ゴールドステッカー認証店
（あいおいニッセイ同和損保フェニックスタワーB1F）

会費 5,000円

※6月22日（水）以降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。

定員 40名

内容 カクテルの食文化—様々なカクテルの作り方、楽しみ方
（カルピス、お酢、甘酒、などリキュール、ビール等を使ったカクテル）

締め切り 6月17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、郵送・FAX・E-mailにて受け付けます。

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。）

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

※新型コロナウイルス感染症の拡大防止の影響により、予定や内容が変更となる可能性がございます。詳細はホームページにて随時お知らせいたしますので、ご覧ください。



切り取り線

カクテル講習会（6月25日）申込書

2022年 月 日

名前	所属	住所（予約確認書送付先）	携帯電話

計名 代表者名

※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ください。

■ FAX・郵送・E-mailにてご送付ください。

事業に関するお問い合わせは教員会館へ TEL 06-6941-0951 FAX 06-6941-7474

■ 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

MENU

カマンベールチーズの生ハム巻き&クラッカー

鰹とキムチのピリ辛和え野菜包み

ビアホールの骨付きから揚げ

青ネギ風味のグリルソーセージ

ガーリックトースト

豚肉のオーブン焼き

DRINK

生ビール (アサヒスーパードライ・アサヒ生ビール黒生)

ウイスキー・ハイボール

ワイン (白・赤)

焼酎 (芋・麦)

日本酒

サワー各種(レモン・ライム・巨峰・カルピス)

ソフトドリンク etc

※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。

