

伏水蔵で酒蔵会席料理と新米しぼりたて酒を味わう

日本酒講習会



「和食」がユネスコから無形文化遺産に登録されて9年、ますます日本の食・独自の文化や伝統・技術に関する海外評価が高まり、自国を代表するお酒「日本酒」が再評価されています。

そこで、1月の『食と文化の講習会』は、日本酒の老舗「黄桜」の「伏水蔵」で伝統の酒日本酒と伏水蔵自慢の酒蔵会席料理を楽しみます。ここでは日本酒はもとより、酒蔵が造る地ビールなどを京料理とともに味わうことができます。大吟醸酒、新米しぼりたて酒やワイン酵母を使用した新感覚の日本酒等、料理とのさまざまなマッチングをお楽しみください。お申し込みの方には近隣散策マップを予約確認書と一緒に送付いたしますので、講習会前後はご自由に散策ください。職場のご友人、ご家族をお誘いの上、奮ってご参加ください。

【日時】2023年1月28日(土) 11:30~14:30 ※時間厳守

【場所】伏水蔵(現地集合・現地解散) ※送迎バスあり

〒612-8242 京都府京都市伏見区横大路下三栖梶原町5-3

【定員】45名 ※先着順、定員になり次第締め切ります。

【受付期間】2023年1月20日(金)まで

【参加費】5,000円《飲食代含む お土産：酒粕金平糖・黄桜酒粕(板粕)付》

ただし、前々日・前日・当日のキャンセルに関しまし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】○講習会(伏水蔵にて吟醸蔵、地ビール醸造所など見学)

2班に分かれる場合があります。

○酒蔵会席



【申込方法】 郵送・FAX・Eメールにてお申し込みください。予約が成立された方(代表者)に、振込み先・振込み期限を記載しました、予約確認書を送付いたします。(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。)

【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 黄桜株式会社

切り取り線

日本酒講習会(1月28日)申込書

年 月 日

名前	送付先住所 教職員の方は所属(区名)への送付も可	ご連絡先(携帯電話等)

※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。

計 名 代表者名

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



日本酒講習会

「伏水蔵」酒蔵会席メニュー



お料理とお酒



乾杯	「ピアノ」		
先附	小鉢 四点盛り	「京都麦酒 蔵のかほり」	
造り	鮪・鰯・湯葉	「S 純米大吟醸」	
焼物	鱈の山椒焼き	「ペルル」	
鍋物	鱈と雲子のみぞれ鍋	「京の滴 純米吟醸 祝米」	
留肴	奥丹波鶏の塩麴唐揚げ	「坤滴しぼりたて生原酒」	
留椀	酒粕汁		
御飯	しらす御飯		
水物	いちごクリーム大福		



※ 仕入れの関係により多少変更があることがありますので、ご了承ください。

※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。