

ワイン講習会

9月の「食と文化の講習会」は「ワイン講習会」を開催します。約2年ぶりの開催となる「ワイン講習会」ですが、今回は、「サスティナブルワインという選択肢」というテーマでワインをご紹介します。

最近よく耳にする「サスティナブル」という言葉。

サスティナブルワインとは、自然環境や人々の生活をできるだけ保全する「持続可能」な取り組みを実践しながら生産されたワインです。その取り組みをいち早く実践しているイタリアワインを中心にテースティングを実施し、奥深いワインの味わいを楽しみましょう。

また、当日はワインによく合うお料理をご用意させていただきます。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。

MENU

～冷製料理～

季節野菜のピンティモーニ 醤油豆ソース
トラウトサーモンの軽い炙りカリフラワーのピュレ添え
自家製鴨の生ハム焼きナス添え
トマトと豆腐の和風カプレーゼ
プティデザート

～温製料理～

イカのムース乗せ白身魚の蒸し煮 ケッカーソース添え
茸のデュクセル入り豚のフィレ肉のルーロ 山椒風味ソース
牛肉の塩麹マリネ焼き ジャポネソース
トルティーヤのパリパリピッツア



日 時 2023年9月23日(土) 16:30～18:30
※時間厳守をお願いいたします。

会 場 ホテル メルパーク大阪
レストラン カトレア (地下1階)
〒532-0003 大阪市淀川区宮原 4-2-1
【TEL】06-6350-2125
HP: <https://www.mielparque.jp/osaka/>

会 費 5,000円(飲食代含む)

※9/20(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ので、ご了承ください。参加者都合によるキャンセルの場合、9/19(火)17時までに事務局までご連絡いただけますと参加費(但し振込手数料を除く)をご返金させていただきます。

定 員 30名(先着順)

受付締切 9月13日(水) ※定員になり次第締め切ります。

講師 水野 和佳子 様 (社)日本ソムリエ協会認定 シニアソムリエ

申込方法

下記宛先までメール・郵送・FAXにて受付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、代表者へ送付させていただきます。)

主催 一般財団法人 大阪市教育会館

協賛 アサヒビール株式会社

メール申込用 QR



宛先(教育会館)と件名が入った状態のメール画面に切り替わります。本文(申込者情報)を記載してメールを送信するだけで申込が可能です。

ワイン講習会 (9月23日) 申込書

2023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 (マンション名・部屋番号等もご記入ください。)	ご連絡先 (携帯等)

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。

事業に関するお問い合わせは一般財団法人大阪市教育会館 事務局へ TEL06-6941-0951 FAX 06-6941-7474
■郵送〒540-0006 大阪市中央区法円坂 1-1-35 (大阪市教育会館内) ■E-mail kaikan@zaidan.or.jp

■ FAX・郵送・E-mailにてご送付ください。