



# 伝統の酒と酒蔵会席を楽しむ 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2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、2月の『食と文化の講習会』は、日本酒の老舗「黄桜」の「カップカントリー」で伝統の酒日本酒とカップカントリー自慢の酒蔵会席を楽しみます。ここでは日本酒はもとより、酒蔵が造る地ビールやお酒のシャーベットなどを京料理とともに味わえます。料理と大吟醸酒や限定酒等さまざまな日本酒のマッチングをお楽しみください。また、おみやげには黄桜の酒粕と、黄桜の酒を使って造ったくずもちをご用意しました。

お申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、奮ってご参加下さい。

- 【日 時】平成 28 年 2 月 6 日（土）13：30～15：00
- 【場 所】カップカントリー（現地集合・現地解散） ※時間厳守  
〒612-8046 京都市伏見区塩屋町 2 2 8 番地（地図裏面参照）
- 【定 員】60 名 ※定員になり次第締め切ります。
- 【受付期間】平成 28 年 1 月 30 日（金）まで
- 【参加費】4,800 円《お土産 黄桜の酒を使って造った葛餅・黄桜酒粕(板粕)付》  
ただし、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「日本酒と和食」（カップミュージアムにて）（13：30～14：00）  
○酒蔵会席（14：00～）

【申込方法】 郵送・FAX・Eメールにてお申し込み下さい。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。）

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 .....

## 日本酒講座（2月6日）申込書

平成 27 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	緊急連絡先(携帯) ※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

計 名 代表者氏名 \_\_\_\_\_

# 日本酒講習会

## キザクラ カップカントリー 酒蔵会席メニュー

### お料理とお酒

乾杯 発泡日本酒・ピアノ

付 出 蓮根せんべい 地ビール・京都麦酒ケルシュ

向 付 鮪 黄桜・純米大吟醸（冷して）

温 者 おこわ風五穀蒸し

しのぎ 胡麻豆腐 黄桜・にごり酒

焼 物 鯛汐焼き酒粕ソース 大根 金時人参 限定品・坤滴しぼりたて

止 肴 蕪（かぶら）甘酢漬け

御 飯 白ごはん（ゆかり）

おばんざい 2種（鯛梅煮、菜葉と薄揚げ煮）

赤出汁伏水仕立て

香の物

デザート マンゴーシャーベット＝シャーリット（凍らせて）

黄桜・本造り（ぬる爛で）も用意しています。



※ 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、ご了承下さい。  
※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。

### カップカントリーの周辺地図

