

食と文化の講習会



金賞受賞の焼酎を楽しむ

焼酎講座

3月の食と文化の講習会は、幅広く人気の「焼酎」を楽しみます。特に今回は2015年福岡県酒類鑑評会本格焼酎の部で金賞を受賞した焼酎3種を、福岡をはじめ九州の料理で味わいます。今回は、「難波宮・大阪城連携協定（NPP）」の加盟店である「菜蔵」が、料理に趣向を凝らし講座を開催します。新鮮で旬の有機野菜や海鮮を中心に、丁寧にしつらえられた本格的なコース料理と、お料理それぞれに合わせた金賞受賞の焼酎を楽しみます。ぜひ、皆様でお誘い合わせの上、ご参加下さい。



お品書き

- モッツァレラチーズとアスパラガスの芋焼酎味噌漬け 本格麦焼酎 一番札(パーシャルショット)
- 海老しんじょうのお吸い物 本格麦焼酎 一番札(水割り)
- お造り3種盛り 長期樽貯蔵麦焼酎 穂の舞(ロック)
- 鶏もも肉のガランティーマーブル サミコンソース 本格そば焼酎 玄庵(ハイボール)
- ぶり大根韓国風 本格そば焼酎 玄庵(お湯割り)
- 帆立とサツマイモのかき揚げ 長期樽貯蔵麦焼酎 穂の舞(お湯割り)
- 鶯宿梅 長期樽貯蔵麦焼酎 穂の舞(ロック)
- 竹の子ごはんの焼きおにぎり茶漬け お好きな焼酎で
- 熱々安納芋バニラのせ

※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。

※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。

日 時：平成 28 年 3 月 19 日（土）13：30～

場 所：菜蔵（JR 森ノ宮駅前 ☎06-6943-0895）

定 員：40 名 申込締切：3 月 11 日（金） 参加費：4,000 円

申込方法 下記宛先まで、FAX・郵送・Eメール等にてお申し込み下さい。予約が成立した方に、振込み口座・振込み期限を記載した予約確認書を送付します。複数人のお申込みの場合は申込書に代表者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。（※どちらの講座も定員になり次第締め切ります。）

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

切り取り

焼酎講座(平成 28 年 3 月 19 日)

平成 28 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 _____