

食と文化の講習会

創業明治元年 歴史と伝統の焼酎を楽しむ



焼酎講座

3月の食と文化の講習会は、幅広い人気の「焼酎」を楽しみます。今回の講座は創業明治元年の歴史ある濱田酒造の協賛を得、本格芋焼酎「海童 祝の赤」「薩州 赤兎馬」など5種類の焼酎を味わいます。また、この焼酎に合わせ、第一ホテルにある和食とお酒の店「豆助」が、料理に趣向を凝らし講座を開催します。「豆助」の新鮮な魚介、京野菜、曾根崎豆腐など厳選素材の割烹料理と、お料理それぞれに合わせた濱田酒造の焼酎を楽しむ企画です。ぜひ、皆様でお誘い合わせの上、ご参加下さい。

お品書き

- (先付) 桜鯛とクリームチーズの酒盗和え 海童 蒼ブルー ソーダ割り
 (椀物) 清水仕立 蛤真丈 桜の花 うぐいす菜 絹皮竹の子 海童 祝の赤 水割り
 (お造り) 桜鯛、鮪、きびなご あしらひ一式 薩州 赤兎馬 ロック
 (焼物) 鱈の菜種焼き はじかみ 葉山葵つんつん漬 隠し蔵 杉樽囲い お湯割
 (小鍋) 特選牛肉と春野菜のしゃぶしゃぶ 春キャベツ、竹の子、新玉ねぎ、うるい、えのき、梅麩、新若布
 薩州 赤兎馬 ソーダ割り
 (揚物) 白魚と若牛蒡のかき揚げ 海童 蒼ブルー ロック
 (食事) 鯛めし 留椀 浅利汁 (香の物) 2種盛り
 (甘味) ほうじ茶アイス 苺



※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 29 年 3 月 18 日 (土) 13:00～

場 所：豆助マルビル店 (第一ホテル3階 大阪市北区梅田 1-9-20 ☎06-6345-1208)

定 員：40名 申込締切：3月10日(金) 参加費：4,800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。(※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 濱田酒造株式会社

切り取り

焼酎講座(平成 29 年 3 月 18 日)

平成 29 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