

# 伏水蔵初しぼり清酒を味わう 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4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「伏見蔵」で伝統の酒日本酒と伏見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金平糖をご用意しました。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30年2月3日(土) 10:45~14:00 **※時間厳守** 10:45までには必ずご集合ください。

【場所】カップカントリー(現地集合・現地解散)「伏水蔵」にはここを起点に送迎します。

〒612-8046 京都市伏見区塩屋町2-2-8番地

【定員】50名 **※先着順、定員になり次第締め切ります。**

【受付期間】平成30年1月25日(木)まで

【参加費】4,800円《お土産 酒粕金平糖・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(伏水蔵にて吟醸蔵、地ビール醸造所など見学)

(11:30~12:20) 2班に分かれる場合があります。

○酒蔵会席(12:30~)



【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

切取り線

## 日本酒講座(2月3日)申込書

平成 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	携帯電話

※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。

代表者氏名 人数 名

# 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	胡麻豆腐 菊菜 山葵	「京都麦酒山田錦」
造り	鮪 汲み上げ湯葉	「純米吟醸伏水蔵」
八寸	蔵元のおばんざい猪口九種盛り	
	サーモン麴漬け 野菜麴漬け 湯葉利休煮	
	さつま芋クリームチーズ和え	ピリ辛蒟蒻
	海老マヨネーズ 他	「純米にごり酒」
紙鍋	黄桜謹製酒粕なべ	「坤滴しぼりたて」
焼物	鱈西京焼き	「黒獅子燗酒」
酢の物	帆立貝昆布メ 黄身酢掛け	
ご飯	五目焚き込みご飯	香の物



※ 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。