



話題の「伏水蔵」を見学 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3年、日本の食・独自の文化や伝統・技術に関する評価とともに、「日本酒」が高く評価されています。2月の『食と文化の講習会』は、日本酒の老舗「黄桜」が新しくオープンした「伏水蔵」で日本の伝統の酒・日本酒と特選会席料理を楽しみます。

黄桜の本社工場に隣接し、新たにオープンした「伏水蔵」は多くの新聞や雑誌などでも取り上げられていますが、日本酒と京都麦酒などクラフトビールの製造工程の見学、学習とそれらを味わうことのできる施設です。また、おみやげには黄桜の酒粕と、黄桜の酒粕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 29 年 2 月 4 日 (土) 11:30~14:30 **※時間厳守** 11:30 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 (地図裏面参照)
- 【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 29 年 1 月 27 日 (金) 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 (カップミュージアム見学、伏水蔵にて吟醸蔵、地ビール醸造所など見学)
(11:30~13:00) 2 班に分かれ行動します。
○酒蔵会席 (13:00~)

【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

切取り線

日本酒講座 (2 月 4 日) 申込書

平成 29 年 月 日

氏名	所属 (区名)	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
	()	
	()	
	()	

代表者氏名 人数 名

日本酒講習会

「伏水蔵」特選会席メニュー

お料理とお酒

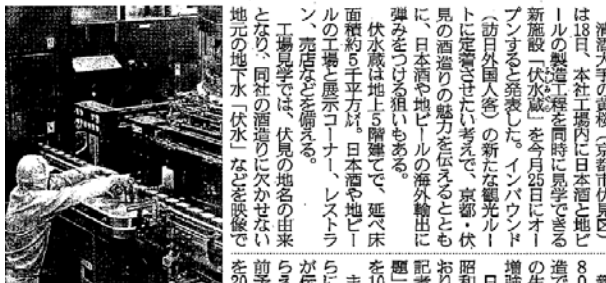
乾杯	「純米大吟醸 SUPER PREMIUM」
	黄桜の最高品質、1年に一仕込みの希少な純米大吟醸。
	35%まで丸三昼夜かけて磨いた最上の「山田錦」を全量使用。限定1200本。
先付	春菊豆腐 針紅芯大根 キャビア 「京都麦酒 山田錦」
造り	鮪 汲み上げ湯葉 長芋白梅 「吟醸生酒」
八寸	牡蠣有馬煮 海老旨煮 蓮根田舎煮 稲荷小袖寿司
	「黄桜 S 純米大吟醸」
紙鍋	銀鮭酒粕仕立て「黒獅子」 熱燗
焼物	かれいと菜の花パイ包み 「黄桜 ビア」
酢の物	もずく落し芋
ご飯	ちりめん山椒ご飯 香の物
留碗	赤出汁
水物	みかんゼリー寄せ



※ 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。

訪日客に酒の魅力を

黄桜、京都に工場見学新施設



「伏水蔵」の地ビール生産ライン



観光名所化、海外輸出弾み

紹介し、日本酒の醸造工程や地ビールの田舎の作業などを公開する。訪日客のために英語や中国語を添えるスタッフを用意している。

新施設では、日本酒を年間最大180万リットル、地ビールを同4千リットル製造できる。地ビールは、同社の従来の生産能力200万リットルから約20倍に増強される。

日本酒の国内販売量は、昨年の10月までの累計で、前年比約3割減少しており、黄桜の松本真治社長は18日の記者会見で「輸出を増やすことが課題」と述べた。同社は近年、日本酒を10カ国以上に輸出している。

また松本社長は、新施設の見学客らに「丁寧に仕込む酒造りの姿勢が伝わり、黄桜のファンになってもらえれば」と話した。入場無料（事前予約が必要）。初年度の来場者数を20万人と見込んでいる。

カッパカントリーの周辺地図



2016. 8. 18 産経新聞より