

熟塾公開講座・大阪のヌーボーと東北の食材の出会い！

～ ボジョレーヌーボーもええけど、大阪ヌーボー(新酒)もええよ！ ～

東北の食材を食べ、民謡を聴いて被災地復興を応援しよう！

第6回 大阪ヌーボーフェア

日時: 2011年11月17日(木) 午後6時30分～9時

会場: RESTAURAN MITTE HONMACHI **申込み締切: 11月14日(月)**
大阪市中央区安土町2-3-13 大阪国際ビルディング2階 :06-4705-9050
地下鉄御堂筋線本町駅3番出口より徒歩5分 地下鉄堺筋線堺筋本町17番出口より徒歩1分

会費: 6500円(大阪ヌーボー・岩手・宮城・福島の食材を中心にした食事・被災地の民謡込み)

協力: 民謡酒場「みすじ」【**先着申込み100名様 着席スタイル**】



世界中、日本中がボジョレーヌーボー解禁に沸き立つ11月の第三木曜日。今年も、現在大阪産ワインを育てている5社のワイナリーが一堂に集まり、大阪ヌーボーを愛でる会を開催します。

今年、3月11日の東日本大震災で打撃的な被害を受けた東北の食材を取り寄せ食べて応援すると共に、厳しい風雪に耐えぬいてきた人々によって歌い継がれてきた被災地の民謡に耳を傾け復興を祈ります。民謡酒場「みすじ」のご協力を得て、岩手県塩釜市出身で、大阪で活躍する民謡歌手・高橋智義氏(日本民謡北大阪連合会会長)を中心に歌声を披露いただきます。

会場は、商業空間デザイナー・間宮吉彦氏が手がけた天井が高くゆったりとした空間が特徴のビジネス街・本町の国際ビル2階にあるRESTAURAN MITTE HONMACHI。本場フランスのテクニックを知りつくした池川シェフが自由な発想で宮城県花巻産のブランド豚白金豚等岩手・宮城・福島の食材を大阪ヌーボーと相性ぴったりのお料理としてテーブルへ。食事は着席でお楽しみいただきます。

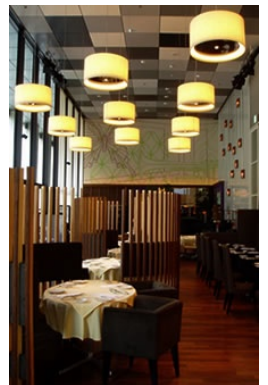


大阪の大地に輝く五つのワイナリー、**飛鳥ワイン(株)**
カタシモワインフード(株) **河内ワイン** **仲村ワイン工房**
ナチュラルファーム・グレープ&ワイン の樽から産声を上げた新酒を楽しみながら、東北の食材を食べて被災地の復興を応援しましょう！

午後6時半～7時半 : 乾杯 & 東北の食材を大阪ヌーボーで味わおうタイム

午後7時半～8時半 : 大阪のワイナリーからのヌーボー紹介 & 東日本大震災被災地に伝わる民謡の演奏

午後8時半～9時 : 東北の物産が当たる抽選会



熟塾公開講座 第6回大阪ヌーボーフェア-参加申込書

申込み締切: 11月15日(火) 大阪から情報を発信する文化活動グループ **熟塾・FAX: 072-994-2856**

お名前

ご住所

〒

TEL NO

E-mail

電話: 072-994-2856 (不在の場合は、留守電にお名前・ご住所・お電話番号を録音願います)

熟塾ホームページ <http://www.jukujuku.gr.jp/> (BXI05250@nifty.com) からもお申し込みいただけます。

お申し込みいただくと、会場の場所等を明記した参加証を郵送いたしますので会費は当日ご精算ください。

着席でのお食事をご用意しています。11月15日(火)以降のキャンセルについては、会費6500円をご請求いたしますので、ご了承ください。