熟塾地産地消講座 ウ年も大阪ヌーボを楽しもう!

~ ボジョレーヌーボもええけど、大阪ヌーボー(新酒)もええよ!

大阪産野菜たっぷりフルコースと楽しむ

## 第10回(最終回)大阪ヌーボフェアー

日時: 2015年11月19日(木) 午後7時~9時

会 場: 心斎橋モノリス 06-6212-2112

大阪市中央区西心斎橋2-2-3 ORE心斎橋ビル13F·14F

地下鉄御堂筋線「心斎橋」駅7番出口より徒歩3分 地下鉄御堂筋線「なんば」駅25番出口より徒歩5分

会 費: 6,500 円(大阪ヌーボ·大阪産野菜たっぷりフルコース)

【先着申込:着席 80名様 】



世界中、日本中が、ボジョレーヌーボ解禁に沸き立つ11月の第三木曜日に、大阪の全てのワイナリーのヌーボを味わおう!大阪産のワインを飲んで大阪を盛り上げよう!!をスローガンに熟塾で主催してきた大阪ヌーボフェアーもお蔭様で10回目を迎えることが出来ました。2006年11月の初回のフェアーでは大阪のワイナリーが初めて一党に集い、回を重ねることに相

2006年11月の初回のフェアーでは大阪のワイナリーが初めて一堂に集い、回を重ねることに相互の交流も進み、2012年10月11日には大阪ワイナリー協会も設立されました。

大阪産ワインの人気も高まり、熟塾の大阪のワインを飲んで応援しようという当初の開催目的は達せられたと喜んでおります。

大阪の大地に輝く6つのワイナリー、 <u>飛鳥ワイン(株)</u> <u>カタシモワインフード(株)</u> (株) 河内ワイン <u>仲村ワイン工房</u> (株) ナチュラルファーム・グレープ&ワイン

<u>フジマル醸 造 所</u>の樽から産<u>声を上げた新酒をボジョレーヌーボ解禁 日に合わせて味わう会</u>



は、熟塾主催としては今回を以て最終回とさせていただくことに致しました。

そこで、第一回大阪ヌーボフェアーの講師の<u>なにわ伝統野</u> 菜<u>応援団の森下正博氏</u>を再びゲストに迎え「大阪産野菜の魅力について」のお話と天王寺蕪・田辺大根・難波葱・門 真蓮根等大阪産野菜たっぷりのフルコースも味わいながら、

大阪のワイナリー6社のヌーボと共に各社の取組みについてたっぷりと耳を傾けましょう。

## 熟塾地産地消費 第10回(最終回)大阪ヌーボフェアー参加申込書

申込み締切:11月17日(火) 大阪から情報を発信する文化活動グループ 熟塾・FAX:06-6281-8406

お名前			
ご住所	〒 -		
TEL NO		E-mail	

電話:090-8381-0150(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 <a href="http://www.jukujuku.gr.jp/">http://www.jukujuku.gr.jp/</a> (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。 着席でのフルコースをご用意しています。11月17日(火)以降のキャンセルについては、会費6500円を請求させていただきますので、ご了承願います。