

見つけた! 最強の癒し法則。(温泉+食事)×日帰り=大人の贅沢休日

平成24年1月16日発行(毎月1回・16日発行)  
平成14年9月19日第3種郵便物認可

# mocos

<http://www.mocos.info/>

大人女子にやさしい湯宿&温泉施設の  
『日帰りプラン』厳選45

モコス  
2012 FEBRUARY  
380yen  
NO.133 **2**

# 「 温♨日 泉帰 り 旅。 ちよい

お気軽、お手軽、夢ごころ♡



♡人気パティスリーのバレンタインチョコ



想いが届く  
ショコラ。

♡食べて、祈って、癒される

パワースポット  
開運案内。vol.2



東京を中心に活躍中の女性ソムリエ、友田晶子氏を講師に迎え、球磨焼酎の楽しみ方と球磨焼酎によく合う簡単おつまみレシピを手軽に学べる試飲会です。会場は白壁の土蔵と大きな梁、柱が印象の「壺之倉庫」。友田氏の提案する球磨焼酎の魅力を引き出す飲み方と料理の相性を実際に味わいながら、楽しい時間を一緒に過ごしませんか。

### 友田晶子

トータル飲料コンサルタント。日本料飲ビジネス研究会会長。ワインから日本酒、焼酎、カクテル、ビールなどお酒と食に関する専門家。インターネットポータルサイト All About では和酒・洋酒の専門ガイドを務め、著書も多数。

*Kuma  
Syochu*



カンタンでオシャレなおつまみレシピと  
球磨焼酎で楽しむ『おしゃれ家飲み』試飲会

参加者募集  
女性限定  
定員30名

球磨焼酎は、米のみを原料として人吉球磨の水を使用し、人吉球磨でびん詰めしたもの。ワインのボルドーやシャンパーニュ、ウイスキーのスコッチ、ブランデーのコニャックなどのように、生産する地名を冠することを認められた世界的ブランドです。人吉球磨では現在、28の蔵元が200以上の銘柄の個性豊かな焼酎を造っていますが、今回のセミナーでは友田氏が焼酎のおいしさを引き立てるいろいろな“飲み方”とそれにあわせたオシャレな“おつまみ”を提案します。

2012年 **2月4日 sat.**  
15:30~17:00

会場：ビアレストラン 壺之倉庫  
(熊本市南坪井町2-8)

参加費：おひとり 1,500円



壺之倉庫の店内



#### 【申し込み方法と注意事項】

参加費おひとり1,500円は事前のお振込みとなります。複数人でご参加の場合は、代表者の方のお電話・FAX・メールのいずれかで、代表者の住所、氏名、年齢、ご連絡先及び参加人数をお伝えいただくと郵便局もしくは銀行の振込用紙を送付いたします。ご入金確認後、人数分の入場券を送りますので当日ご持参ください。なお、ご入金時の振り込み手数料は主催者側の負担となります。焼酎や料理の準備の関係上、定員になり次第締め切りとさせていただきますのでご了承ください。また20歳未満の方や、小さいお子様連れでのご参加はできませんのでご了承くださいませ。

- 主催／球磨焼酎振興プロジェクト協議会(事務局：県球磨地域振興局)
- 後援／mocos
- お問い合わせ&申し込み先／(有)ウルトラハウス  
TEL 096-354-3822 FAX 096-354-3998  
E-mail kozaki@ultrahouse.co.jp (クロスメディア事業部 担当/小崎まで)