

※写真はイメージです。



飲食店関係事業者様向け研修会

おもてなしの心を添える 日本料理の伝統装飾「むきもの」**実習**

令和7年1月23日(木) 午前10時～正午まで

インバウンドの順調な回復や、来春には2025大阪・関西万博の開幕を控え、観光客の往来が多く見込まれます。

日本の伝統的な装飾付け合わせであり、料理を艶やかに彩る「むきもの」の技について、第一人者である岩本栄二氏を講師にお迎えし、実習形式の研修会を開催します。

是非、この機会に「むきもの」の技に触れていただき、お客さまをお迎えするお店づくりの魅力アップにお役立てください。

対象者	県内飲食店、事業者
持ち物	エプロン、調理用帽子又は三角巾等 ※包丁は会場に準備しますが、使い慣れた包丁がある場合には御持参いただくことも可能です。
会場	伯耆しあわせの郷 調理実習室(倉吉市小田458)
スケジュール	9:30 受付開始 10:00 講習会開始 12:00 終了予定時間
参加費	無料
定員	10名程度 ※定員になり次第、申し込みを締め切ります。
申し込み方法	裏面を御確認ください。
申し込み期限	令和7年1月16日(木)必着



(一社)鳥取県日本調理技能士会 会長
講師 **岩本 栄二** (いわもと えいじ) 氏

1970年、鳥取県三朝町生まれ。
県内の高校を卒業後、愛知県の日本料理店で修業した後、2001年に三朝町にUターン。
県内のホテル、旅館、和食料理店で調理長、総料理長を歴任され、現在は、令和7年4月に誕生するHOTEL星取テラスせきがねの総料理長として準備中。心刀流三代目宗家として、高野豆腐や野菜に模様を彫り込む「むきもの」で料理を彩る卓越した技能や、ヒラメやフグの薄造りやハモの骨切りといった高い包丁技術を持つ。
第28回技能グランプリ(日本料理)金賞受賞。2022年、卓越した技能者(現代の名工)受賞。
2023年、鳥取県知事より「食パラダイス鳥取県 匠の技伝承大使」任命。



食パラダイス鳥取県

Food Paradise Tottori Prefecture 鳥取県鳥取市 鳥取県国府町 安中 吉岡 津本 岩本

“食”の魅力でインバウンド・県外観光客誘客促進事業