

※画像はイメージです



飲食店関係事業者様向け

令和5年度「食パラダイス鳥取県」ハイエンドなお店づくり強化のための研修会

インバウンド向け県産食材を使用した料理を彩る「むきもの」実習

令和6年2月27日(火) 10:00~12:00

インバウンドの再開や国内観光の増加に伴い、観光客のニーズが多様化しています。

今回は、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お迎えし、実習形式の研修会を開催します。

是非、この機会を利用して「むきもの」の技に触れていただき、インバウンド客にも喜ばれるハイエンドなお店づくりにお役立てください。

対象者

県内飲食店、事業者

※当日の様子を撮影し、県SNS、HP等に掲載するため、その旨をご承
いただいた方のみ参加いただけます。

持ち物

包丁、エプロン等

会場

パレットとっとり市民交流ホール(鳥取市弥生町323-1)
駐車場は本通パーキング(鳥取県鳥取市栄町107-1)(有料)をご利用
ください。
本通りパーキングで御利用いただけるサービス券(割引有り)は、パレット
とっとり市民交流ホール事務所にて購入できます。

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

20名 ※定員になり次第、申し込みを締め切ります。

申し込み方法

裏面をご確認ください。
申し込み期限/令和6年2月20日(火)必着

▶高野豆腐を使ったむきもの作品
(岩本栄二氏作)



講師

(一社)鳥取県日本調理技能士会 会長

岩本 栄二 (いわもと えいじ) 氏

(一社)鳥取県日本調理技能士会会長。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。県内のホテルや旅館で調理長を経て、現在は和食料理店ころびの総料理長として腕を振るう。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。



食パラダイス鳥取県

飲食店関係事業者様向け

令和5年度「食パラダイス鳥取県」ハイエンドなお店づくり強化のための研修会

インバウンド向け県産食材を使用した料理を彩る「むきもの」実習

申し込み期限／令和6年2月20日(火)必着

申し込み方法	(1)ファクシミリ送信される場合 下表をご記入の上 0857-21-0609 へ送信してください。	(2)メールで送信される場合 下表をご記入の上、内容を 「shoku-paradise@pref.tottori.lg.jp」 へ送信してください。
--------	--	---

回答様式

鳥取県食パラダイス推進課(前田)宛

令和5年度「食パラダイス鳥取県」ハイエンドなお店づくり強化のための研修会 インバウンド向け県産食材を使用した食材を彩る「むきもの」実習 申し込み書

会社名 店舗名			
住所	(〒 -)		
申込者	フリガナ	TEL	
	氏名	FAX	
	参加人数 人	E-Mail	

特記事項があれば記載ください。

問い合わせ先
申込先

鳥取県商工労働部兼 農林水産部市場開拓局 食パラダイス推進課

〒680-8570 鳥取県鳥取市東町1丁目220 TEL:0857-26-7836 FAX:0857-21-0609 E-mail: shoku-paradise@pref.tottori.lg.jp