

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

ハイエンド層をおもてなしする 春を味わう日本料理

令和6年3月19日(火) 12:00~14:00

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、素材の良さを引き出しつつ、躍動感のある、お客様を感動させる高い調理技術を持ち、鳥取県のみならず日本を代表する料理人である知久馬惣一氏をお招きし、鳥取県産の魚介類を中心とした食材を用いた実演形式の研修会を開催します。

是非、この機会に知久馬氏の技を間近で見て・感じていただき、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、その旨をご了承いただいた方のみ参加いただけます。
会場	伯耆しあわせの郷 調理実習室 (鳥取県倉吉市小田458)
スケジュール	11:30 受付開始 12:00 講習会開始 14:00 終了予定
参加費	無料
定員	30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3月12日(火)必着
主催者	鳥取県

講師

知久馬 惣一 (ちくま そういち) 氏

(一社)新日本調理師会 副会長、(一社)鳥取県調理師連合会 会長

1949年、鳥取県湯梨浜町生まれ。京都市などの旅館や料亭で修業し、23歳でUターン。県内の旅館等で料理長を歴任。現在は三朝温泉 かがり火の宿 有楽で腕をふるう。日本料理の伝承に意を注ぎつつ、ヒラメ・二十世紀梨などの郷土の食材を活かした各種の料理を考案し、見る人を感動させる卓越した調理技術をもつ。2003年、卓越した技能者(現代の名工)受賞。2006年、黄綬褒章受賞。2008年、「インターナショナル・美食・アカデミー賞」受賞。

