

第百十二回 世界へ進化、日本へ深化。

京料理 展示大会

2017年12月13日〔水〕・14日〔木〕

〔毎年13日・14日開催〕

午前10時～午後4時

京都市勧業館「みやこめっせ」

第3展示場3F

京都市左京区岡崎成勝寺町9の1

料 金	600円	800円	5000円	5000円
	〈前売券一般〉	〈当日券一般〉	〈当日券学生〉	〈団体割引10名様以上〉

お求めは

Famiポート(全国のファミリーマートに設置)の
イープラスから「キョウリョウリ」で検索。手数料なしで発券できます。

お問い合わせは

京都料理組合事務局 TEL075(221)100003
(土日を除く)午前10時から午後5時



料理： 柚子蒸し
車海老
焼き雲子
焼き九条ねぎ
ちり揚げ

器： 元伯好
柚味噌皿
樂了入作

- ◎ 京料理展示
- ◎ 京料理教室
- ◎ 生間流式庖丁
- ◎ 細工寿司の展示
- ◎ 特設食堂(点心のみ午前11時～午後2時)
- ◎ 京料理だしの取り方教室&
だし巻き作りコンテスト(14日(木)のみ)
- ◎ 舞妓による京の舞
- ◎ 「和食のある風景」写真展
- ◎ 即売(酒類試飲・京野菜・京名産品・食材)
- ◎ マグロ解体及び即売
- ◎ 裏千家呈茶席
- ◎ お楽しみ抽選会(有名料亭京料理ペアお食事ご招待)

京料理
京都料理組合

主催/京都料理組合

協 催/京都府料理生活衛生同業組合、京都府寿司生活衛生同業組合
後 援/農林水産省 近畿農政局、京都府、京都市、(公社)京都府観光連盟、
(公社)京都市観光協会、京都商工会議所、
(公財)京都文化交流コンベンションビューロー、(株)京都産業振興センター

<http://www.kyo-ryori.com>

京都料理組合

検索

f 京料理展示大会 公式 Facebook ページ
<https://www.facebook.com/kyoryorioxh>



第112回 京料理展示大会催事 プログラム

13日(水)

9:45	◎オープニングセレモニー テープカット
10:00	◎開場
10:40	◎京都料理組合 調理師認定証授与式
11:20	◎京料理教室 講師/草喰なかひがし 中東 久雄
11:55	◎生間流式庖丁
12:35	◎京の舞/五花街
13:00	(実演ステージ) ◎マグロの解体・即売
13:55	◎京料理教室 講師/魚三樓 荒木 稔雄
14:30	◎生間流式庖丁
15:10	◎京の舞/五花街
16:00	◎展示大会終了

14日(木)

10:00	◎開場
10:50	◎京の舞/五花街
11:20	◎京料理教室 講師/いづう 佐々木 邦泰 いづう 佐々木 勝悟
11:55	◎生間流式庖丁
12:35	◎京の舞/五花街
13:00	(実演ステージ) ◎マグロの解体・即売
13:30	◎京料理だしの取り方教室 講師/萬重 田村 圭吾
14:10	◎だし巻き作りコンテスト
15:10	◎京の舞/五花街
16:00	◎展示大会終了

「京料理教室」会場にて、レシピを配布いたします。
数量限定につき、ご了承ください。

京料理教室 講師紹介



草喰なかひがし 中東 久雄

1952年生まれ。1997年4月銀閣寺道にて「草喰なかひがし」を開店。2007年「京野菜マスター」認定され、平成24年度農林水産省「料理マスターズ」認定。平成27年度第1回京都和食文化賞受賞。現在「味の手帖」「左京ボイス」連載中。



いづう 佐々木 邦泰

1952年9月25日生まれ。寿司店「いづ松」の修行を経て、1976年に「いづう」入社とともに専務取締役就任。1998年代表取締役就任(七代目店主)。2017年「いづう」代表取締役会長就任。



いづう 佐々木 勝悟

1978年7月27日生まれ。小鯛雀寿司すし萬で基礎を学ぶ。2004年から「いづう」の若主人。京都料理芽生会などに所属。2017年「いづう」代表取締役社長就任。



魚三樓 荒木 稔雄

1960年京都生まれ。1983年(株)伊勢長帝国ホテル店に入社。1987年(有)魚三樓に入社し、取締役に就任。2007年(株)魚三樓代表取締役に就任し、現在に至る。日本料理アカデミー会員。



萬重 田村 圭吾

1970年3月16日生まれ。京料理 萬重若主人。現在、京都市教育委員会日本料理に学ぶ食育カリキュラム推進委員、京都料理芽生会会長、NPO日本料理アカデミー地域食育副委員長。

有名料亭の
京料理ペアご招待券が当たる
お楽しみ抽選会もあります。

《見る》《知る》《参加する》《味わう》《買う》など 多様な催事を存分にお楽しみください。

〈京料理点心〉

13日・14日 11:00~14:00

和食の魅力をより身近に楽しめる料亭の点心を特別価格にて販売。

〈京料理だしの取り方教室〉

14日のみ 13:30~

好評につき本年も! 和食の基本“だしの取り方”をわかりやすく伝授。

〈だし巻き作りコンテスト〉

14日のみ 14:10~

ご来場者様に調理の腕前を競っていただく参加型の催事。

〈マグロの解体・即売〉

13日・14日 13:00~

希少部位を含むさばきたての新鮮なマグロを特別価格にて販売。

〈生間流式庖丁〉

13日 11:55~・14日 11:55~

狩衣姿で行われる1100年の歴史を持つ食の儀式。まな板の上の魚に直接手を触れず、包丁で切り分ける三十代目家元 生間正保氏による技は必見。

※販売数はすべて数量限定となっております。売切の際はご了承ください。

第5回 「和食のある景色」フォトコンテスト

作品募集中!

和食の良さを個性豊かに表現した写真作品を募集します。



第5回 「だし巻き作りコンテスト」

参加者募集中!

ご用意した玉地を使い、調理の腕前を競っていただきます。



どちらも募集締切は
11月10日(金)着

応募に関するご注意、応募先などの詳しい内容は
右記ホームページよりご確認ください

【ホームページ】

<http://www.kyo-ryori.com>

京都市勧業館「みやこめっせ」第3展示場(3F)



【交通機関】 以下いずれも市バスで

- JR京都駅から
 - ⑤⑩系統で岡崎公園 美術館・平安神宮前下車
 - ②⑨系統で東山二条・岡崎公園口下車(徒歩7分)
- 阪急河原町駅から
 - ⑤系統で岡崎公園 美術館・平安神宮前下車
 - ③②④⑤系統で岡崎公園 ロームシアター京都 みやこめっせ前下車
 - ③①②③④⑤系統で東山二条・岡崎公園口下車(徒歩7分)
- 京阪三条駅から
 - ⑤系統で岡崎公園 美術館・平安神宮前下車
- 地下鉄東西線東山駅下車(徒歩10分)