

広 報 資 料  
(経 済 同 時)

下京区140周年  
記念協賛事業も実施します！

140th  
下京区誕生140周年



令和元年12月23日  
京都市産業観光局  
(担当 中央卸売市場第一市場 312-6564)

食あじわい館

## 「京の食文化ミュージアム・あじわい館」 料理教室の参加者募集（令和2年2月分）等について

京都市中央市場の「京の食文化ミュージアム・あじわい館」では、和食をはじめとした食文化の普及を図るため、プロの料理人や食文化に精通した講師による市場ならではの新鮮な食材を使った料理教室や講演会を開催しています。

この度、令和2年2月開催の料理教室と試食・試飲付き講演会に参加される方を下記のとおり募集します。

また、調理実習室レンタル（令和2年4月分）の予約受付を開始しますので、併せてお知らせします。

記

### 1 募集概要

#### (1) 料理教室（要予約）

## 2月のピックアップ教室

2月6日（木）

＜下京区140周年記念協賛事業＞

### 下京区ゆかりの京料理人に習う京料理教室

下京区で「のれん」を掲げてこられた老舗料理店から講師を招き、京料理教室を開催します。脈々と受け継がれる京料理の神髄と京都市中央市場の新鮮な食材に触れる絶好の機会です。是非御参加ください。

＜講師＞京都料理芽生会 島原 乙文 木村 一智氏

1988年、京都旧花街・島原に生まれる。大学卒業後はスイミングインストラクターとして社会人経験を積んだのち、2013年に乙文入社。以来、三代目である父に師事し現在に至る。



開催日	時間	テーマ	講師	対象	参加料	募集
2月6日 木	午後2時半～ 午後4時半	【下京区140周年記念協賛事業】 下京区ゆかりの京料理人に習う京料理教室	京都料理芽生会 島原 乙文 木村 一智氏	中学生以上	3,000円	32名
2月10日 月	午後2時半～ 午後4時半	家庭でできるイタリアン料理教室	リストランテ・ディボディバ オーナーシェフ 西沢 昭信氏	中学生以上	3,000円	32名
2月11日 火祝	午後2時半～ 午後4時半	おばんざい料理教室	「あなたのすみれ smile おばんざいのちいさいお教室」 主宰 いたう まり氏	中学生以上	2,500円	32名
2月15日 土	午後2時半～ 午後4時半	寿司職人直伝！お寿司と和食の教室	京都府寿司生活衛生同業組合	中学生以上	3,000円	32名
2月16日 日	午前10時～ 正午	魚さばき方教室<入門編>	京都水産物商業協同組合	中学生以上	3,000円	32名
2月18日 火	午後7時～ 午後8時半	魚のさばき方&簡単！魚料理の教室	京都水産物商業協同組合	中学生以上	2,500円	32名
2月25日 火	午後7時～ 午後8時半	お手軽！時短クッキング	野菜ソムリエ上級プロ・料理家 西村 秋保氏	中学生以上	2,500円	16名
2月27日 木	午後6時半～ 午後8時半	次世代の京料理人に習う京料理教室	京都料理芽生会 とりよね 田中 良典氏	中学生以上	3,000円	32名
2月28日 金	午後1時～ 午後3時	おうちで作る京料理教室	松永料理教室 主宰 松永 佳子氏	中学生以上	3,000円	32名

## (2) 試食・試飲付き講演会 (要予約)

# ホテルのソムリエから学ぶ 初心者でも楽しめるワイン講座

ア 日 時 令和2年2月4日 (火) 午後2時～午後4時

イ 対 象 20歳以上

ウ 定 員 60名

エ 参加費 2,500円

オ 内 容 ホテルのソムリエによる初心者向けのワイン講座です。  
ホテルグランヴィア京都内のレストラン「コトシエール」  
で、毎回満席になる人気イベント「ワインセミナー」の講師  
も務めるソムリエ・高見駿佑氏を講師に招き、厳選の4種の  
ワインについて学び、試飲していただきます。

さらに、同レストランのシェフ・河本英樹氏によるワイン  
に合う料理のお話を聞き、試食も楽しんでいただきます。



※写真はイメージ

<講師>ホテルグランヴィア京都 ビュー&ダイニング コトシエール ソムリエ 高見 駿佑氏

### 【経歴】

2013年 ホテルグランヴィア京都入社      2013年 ラ・リサータ配属  
2014年 ル・タン兼ルームサービス配属      2017年 コトシエール配属  
2019年 第13回ジェイアール西日本ホテルズ レストランサービスコンテスト優勝

### 【資格】

J.S.A. ソムリエ 認定(2016年), J.S.A. sake diploma 認定(2017年)



◎ 上記(1)料理教室, (2)試食・試飲付き講演会については, テーマ・講師及び実施内容等を変更する場合があります。詳しくは, ホームページ等を御確認ください。

### (3) 調理実習室レンタル（要予約）

- ア 施設概要 大人32名の調理実習が可能な規模  
調理台9台（講師用1台 生徒用8台 うち1台は昇降式）  
基本調理備品完備 モニター設備利用可能
- イ レンタル期間 令和2年4月2日（木）～4月30日（木）  
水曜日（祝日除く）は、休館日のためレンタル不可  
※ 令和元年12月～令和2年3月分についても、若干空きがあります  
ので、お問い合わせください。

## 2 申込方法・申込期間

### (1) 申込方法

あじわい館ホームページ内の申込フォーム，FAX，又はメールにて，お申し込みください。御来館による申し込みも可能です。

#### 【記載事項】

#### <料理教室・講演会>

料理教室名（又は講演会名），日時，住所，氏名，年齢，人数，連絡先

#### <調理実習室レンタル>

レンタル希望日時，住所，氏名，団体名，人数，連絡先，使用目的

#### 【あじわい館ホームページ内の申込フォーム】

<料理教室・講演会> <https://www.kyo-ajiwaikan.com/lesson>

<調理実習室レンタル> <https://www.kyo-ajiwaikan.com/rental-2>

### (2) 受付開始

令和元年12月26日（木）午前8時30分～

### (3) 申込締切

<料理教室・講演会> 令和2年1月9日（木）午後5時まで

<調理実習室レンタル> 利用予定日の1週間前まで

## 3 その他

### (1) 料理教室・講演会

- ア 申込多数の場合は抽選です。当選者には，令和2年1月18日（土）までにお知らせします。
- イ 定員に達しない場合は，申込締切日後も随時申込を受け付けますので，ホームページ等で御確認ください。
- ウ 参加料は，開催日当日，教室等の開始前にお支払いください。キャンセルされる場合は，開催日の1週間前までに御連絡ください。それ以降のキャンセルは，参加料全額のキャンセル料金が発生する場合があります。

### (2) 調理実習室レンタル

使用料は，前日までにお支払いください。原則，キャンセルされても返金はありません。

## 4 問合せ先

### 京の食文化ミュージアム・あじわい館

電話：075-321-8680 FAX：075-321-8690

E-MAIL：info@kyo-ajiwaikan.com URL：<https://www.kyo-ajiwaikan.com>

開館時間：展示資料室 午前8時半～午後5時，調理実習室 午前9時～午後9時

休館日：水曜日（祝日除く）及び年末年始（12月31日～1月4日）

施設所在地：京都市中央市場 京都青果センター3階

（京都市下京区中堂寺南町130番地）