



## 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4年1月及び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を、新型コロナウイルス感染防止対策を講じたうえで開催しています。

この度、令和4年1月及び2月開催の料理教室に参加される方を下記のとおり募集します。あじわい館おなじみの料理教室から、ウィズコロナの取組として好評を博している「オンライン和食料理教室」まで、充実のラインアップとなっています。是非、お見逃しなく！

また、調理実習室のレンタル（令和4年3月及び4月分）の予約受付も行いますので、併せてお知らせします。

※ 新型コロナウイルスの感染状況により、開催を中止する場合がございます。中止する場合は、あじわい館HP等でお知らせいたしますので、適宜、情報を御確認いただきますよう、よろしくお願いいたします。

### 記

#### 1 募集概要

##### (1) 料理教室（要予約）

### 1月のピックアップ教室

1月27日（木）【オンライン和食料理教室】

### プロの料理人から自宅で学ぶ和食料理教室 ～プロに習う京の晩ごはん～

京都でのれんを掲げる老舗料理店の若手料理人の集まりである「京都料理芽生会」から講師を迎え、和食料理がオンラインで学べる人気の教室です。

今回の教室は、晩ごはんの逸品として、京料理「松正」の小笹氏から、京都の料亭ならではの格別な献立を御教示いただきます。

食材が事前に御自宅に届きますので、プロのレシピを学んだ後に御自身で調理していただきます。また、教室終了後、復習用の動画を配信しますので、もう一度見直したい点もしつかりと確認できます。

#### <講師> 京都料理芽生会 松正 小笹 正義氏

京都調理師専門学校を卒業し、京都市下京区の京料理「木乃婦」にて3年間の修行を重ねた後、2005年に実家に戻り、1936年創業の京料理「松正」の若主人となる。2008年にはソムリエの資格も取得し、お客様の趣向に合わせた料理と飲み物の提供を心掛け、日々の仕事に励んでいる。また、母校である京都調理師専門学校の非常勤講師として、ワインや日本酒に関する授業も務める。



## 2月のピックアップ教室

2月8日(火)

### 魚のさばき方教室～入門編&簡単魚料理～

対象：初心者もしくは簡単な魚料理を学びたい方

＜講師＞京都水産物商業協同組合

京都の魚屋さんの集まり「京都水産物商業協同組合」の皆さんから、直々に魚のさばき方を教わることのできる人気の教室です。

前半は、京都市中央市場から仕入れた新鮮なお魚を使って、プロの手ほどきを受けながら三枚おろしなどを習得していただきます。

後半は、さばいた魚を使って誰でも簡単に作れる魚料理を学びます。三枚おろしの基本をマスターし、魚料理のレパートリーを増やすことで、日々の食卓を豊かにしてみませんか。



時間		テーマ	講師	対象	参加料	募集	
1月15日	土	午後2時半～ 午後4時半	次世代の京料理人に習う和食	京都料理芽生会 いづう 佐々木 勝悟氏	中学生以上	3,000円	32名
1月16日	日	午前10時～ 正午	魚のさばき方教室～入門編～	京都水産物商業協同組合	中学生以上	3,000円	32名
1月18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
1月27日	木	午後2時～ 午後4時	【オンライン和食料理教室】 プロの料理人から自宅で学ぶ和食料理教室 ～プロに習う京の晩ごはん～	京都料理芽生会 松正 小笹 正義氏	中学生以上	※食材送付あり 3,500円 食材送付なし 2,000円	32名
1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月5日	土	午後2時半～ 午後4時半	次世代の京料理人に習う和食	京都料理芽生会 菊乃井 村田 知晴氏	中学生以上	3,000円	32名
2月8日	火	午後7時～ 午後8時半	魚のさばき方教室 ～入門編&簡単魚料理～	京都水産物商業協同組合	中学生以上	2,500円	32名
2月15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20日	日	午前10時～ 正午	魚のさばき方教室～中級編～	京都水産物商業協同組合	中学生以上	3,000円	32名
2月24日	木	午後2時～ 午後4時	【オンライン和食料理教室】 プロの料理人から自宅で学ぶ和食料理教室 ～春の京野菜でつくる和食～	京都料理芽生会 乙文 木村 一智氏	中学生以上	3,000円	32名
2月25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

※「食材送付あり」は送料が別途発生いたします。予め御了承ください。

## (2) 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4年3月1日（火）～4月30日（土）  
水曜日（祝日除く）は、休館日のためレンタル不可  
※ 令和4年1月～同年2月分についても、若干の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

#### ア 料理教室

あじわい館ホームページ内の「あじわい館主催料理教室・講演会」ページにある申込窓口「STORES」のリンクからお申し込みください。FAX 又は御来館による申込みも受け付けています。ただし、オンライン和食料理教室は申込窓口「STORES」のみでの受付となります。御了承ください。

【申込先】

<https://www.kyo-ajiwaikan.com/lesson>

【QRコード】



【FAX 申込みの際の記載事項】

料理教室名, 日時, 住所, 氏名, 年齢, 人数, 電話番号, FAX 番号

#### イ 調理実習室レンタル

あじわい館ホームページ内の「調理実習室レンタル」ページからお申し込みください。FAX 又は御来館による申込みも受け付けています。

【申込先】

<https://www.kyo-ajiwaikan.com/rental-2>

【FAX 申込みの際の記載事項】

レンタル希望日時, 住所, 氏名, 団体名, 人数, 連絡先, 使用目的

### (2) 申込期間

#### ア 料理教室

各教室実施日の1週間前の午後5時まで

#### イ 調理実習室レンタル

利用予定日の2週間前まで

## 3 その他

### (1) 料理教室

- ア 先着順で申込みを受け付け、定員になり次第、締め切らせていただきます。
- イ 参加料は事前決済となります。外部決済サービス「STORES」にてお支払いください。  
支払方法は銀行振込、コンビニ支払い、クレジットカード、キャリア決済、楽天ペイ、

PayPal が可能です。なお、決済手数料、振込手数料は御負担いただきます。

FAX 又は御来館によるお申込みの場合は、振込み先の口座をお伝えしますので、速やかにお振込みをお願いいたします。

ウ 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、前日までにお支払ください。原則、キャンセルされても返金はできません。

### あじわい館料理教室における新型コロナウイルス感染防止対策について

あじわい館では、皆様に安心して御参加いただけるよう、料理教室の開催に際して3つの密を避けるなど、感染防止対策を講じています。

詳細につきましては、下記 URL に記載しておりますので、是非御確認ください。

【URL】 <https://www.kyo-ajiwaikan.com/blog/2020/08/0020218.php>

## 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 F A X：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30分～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）