



<報道発表資料>

(経済同時)

令和7年12月23日
京都市産業観光局中央卸売市場第一市場

大分県ブランド水産物「かぼすブリ」の料理教室開催

(大分県との共同企画)

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、市場を流通する生鮮食料品に親しんでいただくため、産地関係者と連携し、ブランド食材を使った料理教室を開催しています。

この度、生産者の方から大分県のブランド水産物「かぼすブリ」の特徴や飼育工程等を直接学びながら、地元の郷土料理を味わえる、ブランド水産物「かぼすブリ」の料理教室を大分県と共同で開催します。

【料理教室の概要】

- 日時 令和8年2月10日（火）11：00～13：00
- 会場 京の食文化ミュージアム・あじわい館 調理実習室（〒600-8813 京都市下京区中堂寺南町130番地 京都市中央市場 京都青果センター3階）
- 内容等
 - (1) 内容
 - ・生産者の方による「かぼすブリ」の特徴や飼育工程等の説明、さばき方の実演
 - ・「かぼすブリ」を使用した郷土料理「あつめし」等の調理実習
 - (2) 当日の流れ（予定）
 - 11：00～ 産地の紹介（生産風景や生産者からのお話）
 - 11：30～ 郷土料理「あつめし」等の調理実習
 - 12：30～ 試食
 - 13：00 終了
- 協力 株式会社大分みらい水産・大分県漁業協同組合・大分県
株式会社大分水産・京都水産協会
- 定員 32名 ※先着順、定員になり次第受付終了
- 参加費 1,500円/人（おみやげ付）
- 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「あじわい館主催料理教室・講演会」から「ブランド水

産物「かぼすブリ」の料理教室」に進んでいただき、ページ内の申込フォームによりお申し込みください。また、FAX、御来館によるお申込みも受け付けています。
申込先…<https://www.kyo-ajiwaikan.com/lesson>

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

(2) 申込期間

令和7年12月25日(木)8:30～令和8年2月3日(火)17:00

(3) その他

- ・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。
- ・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 のいずれかです（決済手数料、振込手数料は各自御負担願います）。
- ・キャンセルについては、2月3日(火)午後5時までに御連絡をいただいた場合は全額返金、申込期間を過ぎてから前日までのキャンセルは半額返金、当日は返金不可となります。
なお、返金額は、返金に係る決裁手数料、振込手数料を差し引いた金額となりますので御了承ください。

● 注意事項

当日は、エプロン、三角巾又はバンダナ、ハンドタオル、マスクを御持参ください。発熱など風邪のような症状のある方は、御来場を自粛くださいますようお願いいたします。※キャンセル料は通常通り発生します。

● 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 U R L：<https://www.kyo-ajiwaikan.com>

開館時間：午前8時30分～午後5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：京都市中央卸売市場 京都青果センター3階

（〒600-8813 京都市下京区中堂寺南町130番地）



<かぼすブリについて>

大分特産のかぼすを餌に加えることで、切り身の色変わりが遅く、脂がしつこくない、さっぱりとした味わいとかぼすの香りが特徴のブリ



写真はイメージです

<あつめしについて>

新鮮な魚の刺身を、醤油・酒などで作ったタレに漬け込んだものをご飯にのせた大分の郷土料理