

<報道発表資料>

(徳島県・経済同時)

令和8年10月16日

京都市産業観光局中央卸売市場第一市場

徳島県ブランド水産物「アジアカエビ」の料理教室開催

(徳島県との共同企画)

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、徳島県のブランド水産物「アジアカエビ（標準和名：クマエビ）」の特徴を学びながら、「アジアカエビ」を調理する料理教室を、徳島県と共同で開催します。

【料理教室の概要】

- 日時 令和8年11月30日（月）午前11時～午後2時
- 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
 - ・「アジアカエビ」の特徴や産地の説明
 - ・「アジアカエビ」を使用した天ぷら等の調理実習
 - (2) 当日の流れ（予定）
 - 11:00～ 産地の紹介
 - 11:40～ 天ぷら等の調理実習
 - 13:30～ 試食
 - 14:00 終了
 - (3) 講師
 - 石川 輝宗氏

【プロフィール】

「京料理・天ぷら 天喜」三代目。東京・築地の名店での修業を経て、「京料理・天ぷら 天喜」を継ぐ。得意の英語を生かして海外からのお客様ももてなす。

- 協力 徳島県水産物ブランド推進協議会
徳島県
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 2,000円/人（おみやげ付）

● 申込方法・申込期間

(1) 申込方法

あじwai館ホームページ内「あじwai館主催料理教室・講演会」から「徳島県ブランド水産物「アジアカエビ」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8年10月22日（木）午前8時30分～令和8年11月23日（月）午後5時

(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、11月23日（月）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、返金に係る決済手数料、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どおり発生します。

● 問合せ先

京の食文化ミュージアム・あじwai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：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）

● 担当課

京都市産業観光局中央卸売市場第一市場 業務推進第二

電話：075-312-6564



< アシアカエビについて >

足がきれいな赤色をしていることから「足赤（アシアカ）」と呼ばれる、アシアカエビ。見た目美しく、殻柔らかで、甘味あり。三拍子そろった知る人ぞ知る徳島県のブランド水産物。



※写真はイメージです。掲載している料理は昨年度の調理例です。



< 講師：「京料理・天ぷら 天喜」石川 輝宗氏 >