



京都市
CITY OF KYOTO



京都市観光協会
KYOTO CITY
TOURISM ASSOCIATION

<報道発表資料>
(経済同時)

令和 8 年 9 月 30 日

市民生活と観光の調和推進プロジェクトチーム
(京都市産業観光局観光 MICE 推進室)
(公社)京都市観光協会企画推進課

京都市民と外国人観光客がともに楽しむ 交流イベントの開催

～京の味でつながる料理体験 Taste & Meet Kyoto!～

京都市及び(公社)京都市観光協会(DMO KYOTO)は、観光に対する市民の共感の輪の拡大に向けて、京都市民が外国人観光客との交流を通じて相互理解を深める料理イベントを開催します。本イベントは、「京都学藝衆構想」イベントの一つとして実施するもので、握り寿司、天ぷら、京菓子、お弁当を題材に、京都の料理人から京都ならではの食文化や技を学びながら、京都市民と外国人観光客と一緒に調理や交流を楽しんでいただけます。

外国人観光客との交流を通じて、新たな視点から京都の食の魅力をぜひ御体感ください。

1. イベント概要

第1回 握り寿司作り体験 (定員：32名)

日 時：11月7日(土) 18:30～20:30 (受付：18:00)

会 場：京の食文化ミュージアムあじわい館

(〒600-8813 京都市下京区中堂寺南町130番地 京都青果センタービル3階)

講 師：島原乙文 四代目若主人 木村一智 氏

内 容：握り寿司、細巻き、だしの飲み比べ

参 加 料：3,000円

募集期間：10月5日(月)10:00～10月25日(日)23:59

当選通知：10月27日(火)



第2回 天ぷら作り体験 (定員：32名)

日 時：11月16日(月) 11:00～14:00 (受付：10:30)

会 場：京の食文化ミュージアムあじわい館

(〒600-8813 京都市下京区中堂寺南町130番地 京都青果センタービル3階)

講 師：京料理・天ぷら 天喜 三代目店主 石川輝宗 氏

内 容：天ぷら(エビ、野菜、魚等)、吸い物、ご飯

参 加 料：2,000円

募集期間：10月5日(月)10:00～11月1日(日)23:59

当選通知：11月2日(月)





京都市
CITY OF KYOTO



京都市観光協会
KYOTO CITY
TOURISM ASSOCIATION

第3回 京菓子作り体験（定員：48名）

日時：12月1日（火）15:00～16:30（受付：14:30）

会場：京の食文化ミュージアムあじわい館

（〒600-8813 京都市下京区中堂寺南町130番地 京都青果センタービル3階）

講師：京都くりや主人（京菓子協同組合 理事） 山名清司 氏

内容：上生菓子

参加料：1,000円

募集期間：10月5日（月）10:00～11月15日（日）23:59

当選通知：11月17日（火）



第4回 お弁当作り体験（定員：32名）

日時：12月15日（火）11:00～14:00（受付：10:30）

会場：京の食文化ミュージアムあじわい館

（〒600-8813 京都市下京区中堂寺南町130番地 京都青果センタービル3階）

講師：『あなたのすみれ smile』主宰／管理栄養士・調理師 いとうまり 氏

内容：京野菜を使用したわっぱ弁当

（だし巻き、タコさんウインナー、筑前煮、ほうれん草のおかかあえ、味噌汁、2色おにぎり）

参加料：1,500円

募集期間：10月5日（月）10:00～11月29日（日）23:59

当選通知：12月1日（火）



2. 応募資格

- ・応募いただけるのは京都市内にお住まいの方のみです。当日は、参加者全員分の住所が確認できる証明書（マイナンバーカード、運転免許証等）をご持参ください。
市内在住であることを確認できない場合は、御参加いただけません。
- ・1グループ4名様までお申込みいただけます。
- ・対象は中学生以上です。小学生以下のお子様は御参加いただけませんので、あらかじめご了承ください。

3. 参加方法

- ・上記に記載の募集期間内に、暮らしと観光をつなぐポータルサイト「LINK! LINK! LINK!（リンク・リンク・リンク）」(<https://link.kyoto.travel/event-2026/>)からお申し込みください。京都市民は抽選制での受付となります。京都市民の参加は定員の半数程度を想定していますが、別途募集する外国人観光客の申込状況等に応じて、参加者の割合を変更する場合があります。
- ・参加料は、当選メールにて御案内する専用決済ページから事前にお支払いください。



京都市
CITY OF KYOTO



京都市観光協会
KYOTO CITY
TOURISM ASSOCIATION

- ・キャンセルは、各開催日の6日前まで可能です。開催日の5日前以降のキャンセル・返金はお受けできませんので、あらかじめご了承ください。
- ・キャンセルにより空席が生じた場合は、繰り上げ当選を行う場合があります。その際は、対象の方へお電話で御連絡する場合があります。

4. 注意事項

- ・食物アレルギーへの個別対応はいたしかねます。あらかじめご了承ください。
- ・調理の際は、主催者側で用意するエプロン・三角巾・マスクを御着用いただきます。
- ・参加者の皆様が楽しく交流いただけるよう、当日の配席については、同一グループでお申し込みいただいた場合でも、別テーブルとなる場合があります。
- ・当日は、京都市認定通訳ガイドが2名（予定）同席し、京都市民と外国人観光客の交流をサポートします。
- ・掲載している料理の写真はイメージです。食材は天候や市場の状況により、変更となる場合があります。
- ・当日は、インターネットサイトや新聞等のメディアによる取材を行う場合があります。また、イベントの様子を撮影した写真や動画に参加者が映り込む可能性があります。
- ・撮影した写真及び動画は Web サイト、SNS、新聞等の広告媒体に使用する場合がありますので、あらかじめご了承ください。
- ・本事業は、オーバーツーリズムの未然防止・抑制による持続可能な観光推進事業による補助金を活用して実施しています。

5. その他

本イベントの詳細は、暮らしと観光をつなぐポータルサイト「LINK! LINK! LINK!（リンク・リンク・リンク）」（<https://link.kyoto.travel/>）から御確認いただけます。





京都市
CITY OF KYOTO



京都市観光協会
KYOTO CITY
TOURISM ASSOCIATION

本イベントに関するお問合せ先

「京の味でつながる料理体験」事務局（京都新聞 COM 内）

e-mail: keikaku@mb.kyoto-np.co.jp

TEL: 0 7 5 — 2 4 1 — 6 1 7 1 （平日：10:00～17:00）

本事業に関するお問合せ先

公益社団法人 京都市観光協会（DMO KYOTO）

企画推進課 市民共感事業担当

e-mail: link3@kyokanko.or.jp

TEL: 0 7 5 — 2 1 3 — 0 0 7 0 （平日：9:00～17:00）

報道機関からのお問合せ先

京都市産業観光局観光 MICE 推進室

電話：0 7 5 — 7 4 6 — 2 2 5 5 （平日：8:45～17:30）