



和食 日本人の伝統的な食文化
ユネスコ無形文化遺産登録

お問い合わせは

お求めは

料金

京都料理組合事務局 TEL075(221)5833
(土日を除く)午前10時から午後5時

全国のファミリーマートに設置の新型マルチコピー機にて
イープラスから「キョウリョウリ」で検索。手数料なしで発券できます。
京都料理組合各組合員店

800円 1,000円 800円
〈前売券一般〉 〈当日券一般〉 〈学生券〉

2024年 12月13日〔金〕・14日〔土〕
午前10時～午後4時
京都市勧業館「みやこめっせ」
第3展示場3F
京都市左京区岡崎成勝寺町9の1

京料理 展示大会

第百十八回 世界へ進化、日本へ深化。



京料理
京都料理組合

主催/京都料理組合

協力/京都府料理生活衛生同業組合、京都府寿司生活衛生同業組合
後援/農林水産省 近畿農政局、京都府、京都市、(公社)京都府観光連盟、
(公社)京都市観光協会、京都商工会議所、
(公財)京都文化交流コンベンションビューロー、(株)京都産業振興センター

<https://kyo-ryori.com/>

京都料理組合

検索

京料理展示 京料理教室
生間流式庖丁 細工寿司の展示
特設食堂(点心のみ午前11時～午後2時)
だし巻き作りコンテスト(14日(土)のみ)
舞妓による京の舞
即売(酒類試飲・京野菜・京名産品・食材)
お楽しみ抽選会(有名料亭京料理ペアお食事ご招待)



京料理展示大会 公式 Facebook ページ
<https://www.facebook.com/kyoryoriexh>



京都市勧業館
『みやこめっせ』



13日(金)

9:45	オープニングセレモニー テープカット
10:00	開場
10:40	京都料理組合 調理師認定証授与式
11:20	京料理教室 講師/木乃婦 高橋 拓児
12:05	生間流式庖丁
13:30	京の舞
14:00	京料理教室 講師/山ばな平八茶屋 園部晋吾
14:45	生間流式庖丁
15:30	京の舞
16:00	展示大会終了

14日(土)

10:00	開場
10:50	京の舞
11:20	京料理教室 講師/いづう 佐々木勝悟
12:00	生間流式庖丁
12:45	京の舞
13:15	京料理教室 講師/はり清 森本 知行
14:00	だし巻き作りコンテスト
15:10	京の舞
16:00	展示大会終了

各プログラムは予告なく変更する場合がございます。
あらかじめご了承ください。

第10回 だし巻き作りコンテスト

参加者募集中!

ご用意した玉地を使い、調理の腕前を競っていただきます。
優勝者には有次の庖丁をプレゼントします。

募集締切は**11月15日(金)着**

京料理点心

和食の魅力をより身近に楽しめる料亭の点心を特別価格にて販売。

13日・14日

あらかじめ会場内で食券(引換券)をお求めください。

参加店(五十音順)

井傳
辰巳屋
天喜
はり清
瓢亭(お持ち帰り用)
三嶋亭



※写真はイメージです

食券販売時間

10:00~
売り切れ次第販売終了

点心引換時間

11:00~14:00



※写真はイメージです

特設食堂

- ◆いづうの「鯖寿司」
 - ◆京・朱雀すし市場の「蒸し寿司」
 - ◆河道屋 養老の「きつねそば」など
- その他、喫茶メニューもあります。

京料理教室

京都屈指の料理人による伝承の技、個性あふれるレシピを自ら実演する料理教室。
※教室開催時レシピも配布(数量限定)



木乃婦
高橋 拓児



山ばな平八茶屋
園部 晋吾



いづう
佐々木 勝悟



はり清
森本 知行

生間流式庖丁

狩衣姿で行われる千百年の歴史を持つ食の儀式。まな板の上の魚に直接手を触れず、包丁で切り分ける三十代目家元 生間正保氏による技は必見。



だし巻き作りコンテスト

14日のみ 14:00~

ご来場者様に調理の腕前を競っていただく参加型の催事。



五花街の舞妓による京の舞

舞妓による艶やかな京の舞で会場は一気に華やかに!



芽生会ブース

京の「おだし」展示、飲み比べ

和食の基本“だし”の取り方をパネルなどでわかりやすく展示。素材の特徴を生かしたおだしを飲み比べ。

京料理、職人の道具展

調理や盛り付け、京料理に欠かせない匠の技をささえる道具たち。有名料亭の料理人たちが愛用している様々な調理器具や道具などを特別にご披露します。

有名料亭の京料理ペアご招待券が当たるお楽しみ抽選会もあります。

応募に関するご注意、応募先などの詳しい内容は下記ホームページよりご確認ください

京都料理組合ホームページ <https://kyo-ryori.com/>

