



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

2023年12月13日[水]・14日[木]
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

第百十七回 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)

京料理だしの取り方教室&だし巻き作りコンテスト(14日(木)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>



第百十七回

京料理展示大会

催事プログラム

京都市勧業館
『みやこめっせ』



13日(水)

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/いづう 佐々木勝悟
14:45	生間流式庖丁
15:30	京の舞
16:00	展示大会終了

14日(木)

10:00	開場
10:50	京の舞
11:20	京料理教室 講師/山ばな平八茶屋 園部晋吾
12:00	生間流式庖丁
12:45	京の舞
13:15	京料理だしの取り方教室 講師/京料理清和荘 竹中徹男
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9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(水)着**

《見る》《知る》《参加する》《味わう》《買う》など
多様な催事を存分にお楽しみください。

〈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。 **税込3,500円**

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

参加予定店(五十音順)

・京料理清和荘
・西陣魚新
・はり清
・瓢亭
・美濃吉



※写真はイメージです

〈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。和食に欠かせない「だし」の取り方教室もあります。
※教室開催時レシピも配布(数量限定)



木乃婦
高橋 拓児



いづう
佐々木 勝悟



山ばな平八茶屋
園部 晋吾



京料理清和荘
竹中 徹男

〈京料理だしの取り方教室〉

14日のみ 13:15～

好評につき本年も!
和食の基本“だしの取り方”を
わかりやすく伝授。

〈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。



〈生間流式庖丁〉

狩衣姿で行われる1100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。



〈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!



「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/>

