

県産食材で魅せる

夏のおもてなし料理実践セミナー



写真はイメージです

令和8年7月22日(水) 正午～午後2時
(受付：午前11時30分～)

インバウンドの増加により、観光客の往来が多く見込まれます。
素材の良さを引き出しつつ、躍動感ある高い調理技術でお客様をおもてなしする知久馬 惣一氏を講師にお招きし、鳥取県食材をふんだんに用いた実践形式の研修会を開催します。
ぜひ、日本を代表する料理人である知久馬氏の技を感じていただき、多様なお客様に喜ばれるお店づくりにお役立てください。

- 対象者：県内飲食店の調理技術者で技術力向上を目指す方
- 内容：講師による夏のおもてなし料理の実演披露（試食付※）
（以下について学べるセミナーです）
 - ・普段使いの食材のできるワンランク上の料理
 - ・ひと手間引き立つ美しい盛り付け※試食は、一口大を5品程度提供予定です。
- 会場：伯耆しあわせの郷 調理実習室（倉吉市小田458）
- 参加費：無料
- 定員：30名 ※定員に達した時点で申し込みを締め切ります。
- 申込方法：裏面を御覧ください。
- 申込期限：令和8年7月16日（木）必着



講師 知久馬 惣一（ちくま そういち）氏
（一社）新日本調理師会 副会長、（一社）鳥取県調理師連合会 会長

1949年、鳥取県湯梨浜町生まれ。京都市などの旅館や料亭で修行の後、23歳でUターン。県内の旅館等で料理長を歴任。現在は、三朝温泉かがり火の宿 有楽で腕をふるう。日本料理の伝承に意を注ぎつつ、ヒラメ・二十世紀梨などの郷土の食材を活かした各種の料理を考案するなど、見る人を感動させる卓越した調理技術を持つ。2003年卓越した技能者（現代の名工）受賞。2006年黄綬褒章受章。2008年「インターナショナル・美食・アカデミー賞」受賞。2023年鳥取県知事より「食パラダイス鳥取県 匠の技伝承大使」任命。



美味しすぎてショック!//

食パラダイス鳥取県

Food Paradise Tottori Prefecture 美食天堂鳥取県 美食天堂鳥取縣 愛称 番号 556611

申込先

⇒FAX 下表をご記入の上 0857-21-0609へ送信ください。

⇒メール 下表をご記入の上、内容を「shoku-paradise@pref.tottori.lg.jp」へ送信ください。

飲食店調理技術者向け研修会 7/16必着
県産食材で魅せる夏のおもてなし料理実践セミナー

申込用紙

会社名・店舗名	
参加者氏名	
連絡先（電話）	
（FAX）	
（メール）	
特記事項	

問合せ先・申込先

鳥取県商工労働部兼農林水産部 市場開拓局 食パラダイス推進課

〒680-8570 鳥取県鳥取市東町1丁目220 電話 0857-26-7834 ファクシミリ 0857-21-0609
メール shoku-paradise@pref.tottori.lg.jp