

見て・触れて・香り・聴いて・味わう
金沢食文化フェスタ



秋シャケといくらの四季彩弁当

うなぎ弁当

柿の葉寿司

若鶏の竜田揚げ<フライドポテト付>



五感に
ごちそう
かなざわ

金沢料理職人塾が出店する飲食テイクアウトブース。旬の加賀野菜などの食材を用いた料理が味わえます。

「五感にごちそうかなざわ」飲食テイクアウトブース

10月8日[土]～10日[月・祝] 時間 10:00～17:00
<最終日10日は15:00まで>

会場◎しいのき緑地 石の広場

【季節料理と和み酒 十二の月】秋シャケといくらの四季彩弁当

【金澤玉寿司】うなぎ弁当／柿の葉寿司／笹寿司／稲荷弁当

【日本料理 せい月】若鶏の竜田揚げ<フライドポテト付> 【酒楽 司】カレーうどん／豚串かつ

プロデュース：金沢料理職人塾



カレーうどん

豚串かつ

※写真はイメージです。実際の商品とは異なります。

見て・触れて・香り・聴いて・味わう
金沢食文化フェスタ

◎主催 = 金沢市(産業政策課) Tel.076-220-2204
<http://gokan-gochisou-kanazawa.jp/> 金沢食文化フェスタ

検索

いしかわ
百万石
文化祭
2023



【同時開催】

工芸を見て、触れて、楽しむ!

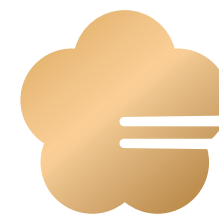


2022.10.8[土]～10[月・祝] 10:00～17:00 <最終日10日は15:00まで>

会場：しいのき迎賓館、しいのき緑地

職人や作り手の技術や工芸品を、見て・触れて・体験して、「工芸のまち・金沢」を再発見しよう!

お問い合わせ◎金沢市クラフト政策推進課
Tel.076-220-2192 <http://www.kogei-festa.jp>



五感に
ごちそう
かなざわ

見て・触れて・香り・聴いて・味わう

金沢食文化フェスタ

2022.10.8[土]～10[月・祝]

石川県政記念しいのき迎賓館



10.8^[土]

発酵食や 出汁を使った 体験ワークショップ

参加
無料

午前10時にご希望の回を指定できる整理券を配布

会場◎2階 ガーデンルームA / 定員◎各回10名 **先着順・整理券配布【予約不要】**

時間◎11:00～15:30[各回30分] ①11:00 ②11:40 ③13:00 ④14:10 ⑤14:50

金沢の蔵元三社による「発酵食ワークショップ」



①11:00 きき酒講座

株式会社福光屋 ◎石川県の酒造りに関する講義
◎利き酒講座



②11:40 発酵に触れてみよう! 糀と甘酒のワークショップ

株式会社四十萬谷本舗 ◎糀と甘酒のプチワークショップ



③13:00 おうちでも10分で完成! 「みそぼーる」ワークショップ

株式会社ヤマト醤油味噌 ◎一人分のお味噌汁をつくれる味噌玉づくり

株式会社浅田屋による「出汁ワークショップ」



④14:10 プロが教える ⑤14:50 出汁の取り方ときき出汁講座

株式会社浅田屋 ◎お味噌汁できき出汁クイズに挑戦
◎ご家庭でできる美味しい出汁の取り方をプロが伝授



10.8^[土] 9^[日]

みんなでつくろう! * 秋の和菓子

今回作る
和菓子は

「菊」&「ハロウィン・ミイラ」



会場◎2階 ガーデンルームB

定員◎各回9名 / 参加費◎500円

【対象】小学生以下(保護者付添い可)

時間◎11:00～15:00

各回30分 ①11:00 ②11:40 ③13:00
④13:40 ⑤14:20

【予約不要】先着順・整理券配布
午前10時に当日希望の回を指定できる整理券を配布



石川県菓子工業組合
(金沢菓友会)の
職人による指導のもと
和菓子づくりを体験



10.10^[月・祝] 金沢の菓子・ 料理・バーテンダー 名工賞表彰式

時間◎15:00～16:00 会場◎金沢市役所 第二本庁舎1階エントランスホール

菓子・料理等の技能向上、食文化の振興発展に多大な貢献のあった方を表彰し、その功績を紹介します。

受賞者 【和菓子】土田 茂則 氏(種工匠 土田 経営) 【洋菓子】橋場 浩信 氏(ローランド金沢 勤務)
【日本料理】中野 誠一 氏(金沢彩の庭ホテル 勤務) 【西洋料理】狭間 信一 氏(旬菜焼 はざま 経営)

新型コロナウイルス感染拡大防止のための
各種対策を実施しますので、来場者の皆さま
にはご理解とご協力をお願いします。



マスクを着用



手指の消毒



入館時に検温



こまめな手洗い



距離を確保