



秋シャケといぐらの四季彩弁当

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

見て・触れて・香り・聴いて・味わう
金沢食文化フェスタ

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>

【季節料理と飲み酒 十二の月】秋シャケといぐらの四季彩弁当

【金澤玉寿司】うなぎ弁当／柿の葉寿司／笹寿司／稻荷弁当

【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



しいのき緑地 石の広場



※写真はイメージです。実際の商品とは異なります。

いしかわ
百万石
文化祭
2023

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

【同時開催】

工芸を見て、触れて、楽しむ！



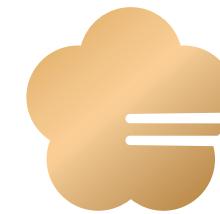
2022.10.8[土]～10[月・祝] 10:00～17:00 <最終日10日は15:00まで>

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.kogeifesta.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

会場 ◎ 2階 ガーデンルームA / 定員 ◎ 各回10名

午前10時にご希望の回を指定できる整理券を配布

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 ◎ 石川県の酒造りについての講義
◎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 ◎ 糀と甘酒のブチワークショップ



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」&「ハロウイン・ミイラ」



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]** 狹間 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、来場者の皆さん
にはご理解とご協力をお願いします。

