

資料提供  
令和8年2月20日(金)  
石川県商工労働部産業政策課 宮下・笠松  
TEL: 076-225-1507 (内線: 4444)

加賀料理 若手料理人研修の実施について  
(主催: 石川県、加賀料理技術保存会)

標記について、加賀料理を次代に継承するため、下記のとおり研修を実施します。

記

1. 日時  
令和8年2月26日(木) 14:00~16:00頃  
※ 15:50~16:00頃に、川村料理長及び研修参加者への  
ぶら下がり取材の機会を設けます。
2. 場所  
つば甚 (金沢市寺町5丁目1-8)
3. 内容
  - ・ 川村総料理長による「技術指導」及び「調理実習」  
技術指導の主題: 季節感と食材の活かし方  
調理実習の品目: ずわい蟹と白子のすり流し
  - ・ 川村総料理長の「料理の試食」及び「意見交換」  
試食の内容: 梅風味のべろべろ、のど黒の塩麴蒸し寿司
4. 注意事項
  - ・ 取材には事前申込が必要です。2月24日(火)正午(厳守)までに産業政策課(電話: 076-225-1507)までお電話にてお申込みください。
  - ・ 実施内容は変更する場合があります。
  - ・ 当日は13:45頃までにお越しください。駐車場はございませんので、近隣パーキングまたは極楽寺(有料)をご利用ください。