

資 料 提 供
令和7年12月12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）

石川県アンテナショップにおける
「五感で感じる加賀料理の真髄 ～金沢「つば甚」のおもてなしと匠の技～」
の開催について

加賀料理の魅力発信を行うため、石川県アンテナショップにおいて、
下記のとおりイベントを開催します。

記

1. 日時
令和7年12月13日（土）14時～
2. 場所
石川県アンテナショップ「八重洲いしかわテラス」
（東京都中央区八重洲2丁目1－8 八重洲Kビル1階）
3. 内容（詳細は添付チラシのとおり）
第1部：加賀料理の「おもてなしの心」を学ぶ（14:00～）
（「つば甚」女将 鰐 裕加里様）

第2部：加賀料理の「匠の技」を学ぶ（14:20～14:50）
（「つば甚」総料理長 川村 浩司様）

第3部：治部煮・日本酒セットの提供
（1回目 14:50～、2回目 15:10～）

五感で感じる 加賀料理の真髄

「金沢」「つば甚」のおもてなしと匠の技

2025年12月13日(土) 14時～

◆ 治部煮・日本酒セット 購入券配布 13時～
料金 1名様 1,000円(税込) 定員 20名様

【会場】石川県アンテナショップ「八重洲いしかわテラス」

東京都中央区八重洲2丁目1-8 八重洲Kビル1階



第一部

加賀料理の「おもてなしの心」を学ぶ

つば甚女将 鰐 裕加里様に、総合芸術と評される加賀料理の「おもてなしの心」についてご紹介いただきます。

つば甚女将
つば 鰐 裕加里



第二部

加賀料理の「匠の技」を学ぶ

つば甚総料理長 川村浩司様に、加賀料理の代表格「治部煮」をその場で仕上げていただきます。

つば甚総料理長
かわむら こうじ
川村 浩司



第三部

治部煮・日本酒セットの提供

匠の技によって仕立てられた加賀料理に合わせてご用意した石川の地酒とともに五感でお楽しみください。

提供時間 1回目 14:50～[10名]
2回目 15:10～[10名]



※提供写真はイメージとなります。
実際には治部焼ではなく九谷焼の器での提供となります。

つば甚

金沢の老舗料亭。加賀百万石の礎を築いた前田利家にお抱え鰐師(つばし)として天正11年(1583年)に金沢へ入り、料理屋に転じ350年。その三代目甚兵衛が鰐師の傍ら営んだ小亭・塩梅屋「つば屋」が「つば甚」の始まりとされております。

