

資 料 提 供  
令和8年8月14日（金）  
石川県商工労働部産業政策課 中村・笠松  
TEL: 076-225-1507（内線：4444）

県内調理専門学校生を対象とした加賀料理特別講座の開催について  
（主催：石川県、加賀料理技術保存会）

標記について、下記のとおりお知らせします。

記

1. 日時  
令和8年8月18日（火）8:30～16:00 まで  
**※取材対応は9:00～10:00のみ**
2. 参加者・内容  
県内の調理専門学校生 13 名を対象に、盛り付け体験を通して、  
和の五色と九谷五彩の色彩の組み合わせを学ぶ体験の実施 等  
（金沢製菓調理専門学校4名、石川県調理師専門学校4名、国際調理専門学校5名）
3. スケジュール  
8:30～ 金沢港クルーズターミナル集合  
**9:00～10:00 梶助（小松市） ※取材対応箇所**  
10:50～11:50 近江町市場 目利き体験  
ヤマカ水産・紙谷一成氏による市場の説明  
金城樓・加茂野料理長による目利き指導  
12:20～13:40 金城樓（金沢市）  
14:00～15:30 金茶寮（金沢市）  
～16:00 金沢港クルーズターミナル集合
4. 注意事項
  - ・ 時間は当日の進行により前後いたします。
  - ・ 取材には事前申込が必要です。**8月17日(月)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。
  - ・ 駐車場には限りがございますので、満車の場合は近隣の有料駐車場を利用してください。