

資 料 提 供
令和8年8月18日（火）
石川県商工労働部産業政策課 中村・笠松
TEL: 076-225-1507（内線：4444）

京都調理師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20日（木）～21日（金）
※取材対応は20日13:30～15:00のみ
2. 参加者・内容
京都調理師専門学校生（学校法人大和学園）11名を対象に、錦山窯の見学、嘸旦（MUTAN）での金箔貼り体験 等
3. スケジュール
（1日目）
13:00～ 小松駅集合

**13:30～15:00 錦山窯見学・嘸旦（MUTAN）での金箔貼り体験
（小松市） ※取材対応箇所**

15:30～16:30 まつ家（小松市）
（2日目）
8:50～ 近江町市場集合
9:00～10:00 近江町市場での目利き体験
ヤマカ水産・紙谷一成氏による市場の説明
つば甚・川村総料理長による目利き指導

10:30～11:30 山乃尾（金沢市）
12:00～13:30 つば甚（金沢市）
～14:00 金沢駅解散
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19日（水）16時（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。
 - ・ 駐車スペースに限りがあるため、可能な限り公共交通機関をご利用ください。お車でお越しの場合は、事前に錦山窯（電話：0761-22-5080）までご連絡ください。