

京料理、匠の技を一堂に！

# 第二〇六回

# 京料理 展不大会

とき／平成二十三年

十二月十三日(火)・十四日(水)

午前十時より午後四時まで

ところ／京都市勧業館「みやこめっせ」

第3展示場(3F)

(京都市左京区岡崎成勝寺町9の1)

料 金／六百円(前売券一般) 八百円(当日券一般) 五百円(当日券学生)

●お求めは／ローソンチケット

(ローソン各店・Lコード59544)

京都料理組合・各組合員店、みやこめっせ

●お問い合わせは／京都料理組合事務所 075(221)5833

(土・日・祝除く)午前10時～午後5時



◎京料理展示

◎東日本大震災復興支援

◎京料理老舗逸品即売会

◎細工寿司の展示

◎京料理教室

◎特設食堂

(点心のみ午前十一時～午後二時)

◎生間流式庖丁

◎舞妓による京の舞

◎酒類試飲即売

◎京野菜即売

◎京名産品販売

◎食材販売

◎各商社販売

◎マグロ解体及び即売

◎抹茶アイス即売

◎裏千家呈茶席

◎お楽しみ抽選会

◎有名料亭ベア招待他

京都料理組合  
京都料理組合

主催／京都料理組合

協賛／京都府料理生活衛生同業組合、京都府生活衛生同業組合

協賛／農林水産省 担当地域、京都府、京都市、(社)京都府観光協会、(社)京都市観光協会、京都府工会連携、京都文化交際コンベンションビューロー、みやこめっせ

ホームページ＝ <http://www.kyo-ryori.com>

	13日(火)	14日(水)
午前9時 50分	○オープニング セレモニー テーブルカット	
午前10時	○開場	午前10時 ○開場
午前10時 40分	○京都料理組合 調理師認定証授与	午前10時 50分 ○京舞
午前11時 20分	○京料理教室 講師/道楽 飯田知史 (京都料理研究会)	午前11時 20分 ○京料理教室 講師/なかむら 中村元計 (京都料理研究会)
午前11時 55分	○生間流式庖丁	午前11時 55分 ○生間流式庖丁
午後12時 35分	○京舞	午後12時 35分 ○京舞
午後1時	○マグロの解体・即売	午後1時 ○マグロの解体・即売
午後1時 55分	○京料理教室 講師/たん熊北店 栗栖正博	午後1時 55分 ○京料理教室 講師/菊乃井 村田吉弘
午後2時 30分	○生間流式庖丁	午後2時 30分 ○生間流式庖丁
午後3時 10分	○京舞	午後3時 10分 ○京舞
午後4時	○閉場	午後4時 ○閉場



## 菊乃井 村田吉弘

昭和26年12月15日生まれ。立命館大学産業社会学部卒業。名古屋の料亭「加茂免」にて修行。日本料理アカデミー理事長。昭和51年「菊乃井」入社。



## たん熊北店 栗栖正博

昭和32年10月16日生まれ。立命館大学経済学部卒業。昭和57年「たん熊北店」入社。日本料理アカデミー副理事長。



## 道楽 飯田知史

創業380年 京料理 道楽 14代目当主。著書に「もっと京料理」五月書房、「わたしにもできる京料理」淡交社、「京料理七十二候」里文出版、「楽に盛る・永楽に盛る」里文出版、などがある。



## なかむら 中村元計

昭和59年東京海洋大学卒業。昭和59年臨済宗総本山天龍寺僧堂にて修行。昭和61年家業の一子相伝「なかむら」に入る。日本料理アカデミー海外事業委員長、日本料理ラボラトリー実行委員長。

当会場にて、  
レシピを配布いたします。  
数量限定につき、ご了承ください。



## ◎生間流式庖丁

式庖丁は京都御所に継承される食の儀式で、平安中期に宮家より伝わり、現在まで1100年の伝統があります。烏帽子、袴、狩衣姿で、まな板の上の魚や鳥に直接手を触れずに庖丁を使って料理し、めでたい形に盛りつける技で、その流儀のひとつが生間(いかま)流式庖丁です。

有名料亭ペアお食事券が当たる  
お楽しみ抽選会もあります。

京都市勧業館「みやこめっせ」第3展示場(3F)



- 【交通機関】以下いずれも市バスで
- JR京都駅から
- ③0 急行バスで京都會館・美術館前下車(30分に1台)
- ⑤ 系統で京都會館・美術館前下車
- ②⑤ 系統で東山二条下車(徒歩7分)
- 四條河原町(阪急河原町)から
- ⑤ ②④⑤ 系統で
- 京都會館・美術館前下車
- ③① ②⑤ 系統で東山二条下車(徒歩7分)
- 京都二条から
- ⑤ 系統で京都會館・美術館前下車
- 地下鉄東西線東山駅下車(徒歩10分)

有名料亭が仕入れる食材や道具類の販売、又、特設食堂では、特別価格にて京料理点心をご用意いたしております。〈午前11時～午後2時〉  
(数量限定)



●第103回京料理展示大会