



和食 日本人の伝統的な食文化
ユネスコ無形文化遺産登録

お問い合わせは

京都料理組合事務局 TEL075(221)5833
(土日を除く)午前10時から午後5時

お求めは

Famiポート(全国のファミリーマートに設置)の
イープラスから「キョウリョウリ」で検索。手数料なしで発券できます。
京都料理組合各組合員店、みやこめっせ

料金

800円 1,000円 800円
〈前売券一般〉 〈当日券一般〉 〈学生券〉

2022年12月13日〔火〕・14日〔水〕
〔毎年13日・14日開催〕
午前10時～午後4時
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

京料理 展示大会

第百十六回 世界へ進化、日本へ深化。



有名料亭の折詰弁当(お持ち帰り用)を特別販売

京都料理芽生会 コラボ弁当 販売

細工寿司の展示

京料理教室

京料理だしの取り方教室

だし巻き作りコンテスト

和食のある風景フォトコンテスト

展示即売

(酒類試飲・京野菜・京名産品・食材)

お楽しみ抽選会

(有名料亭ペアお食事ご招待)

京料理
京都料理組合

主催/京都料理組合

協力/文化庁 地域文化創生本部、京都府料理生活衛生同業組合、
京都府寿司生活衛生同業組合

後援/農林水産省 近畿農政局、京都府、京都市、(公社)京都府観光連盟、
(公社)京都市観光協会、京都商工会議所、
(公財)京都文化交流コンベンションビューロー、(株)京都産業振興センター

<http://www.kyo-ryori.com>

京都料理組合

検索

f 京料理展示大会 公式 Facebook ページ
<https://www.facebook.com/kyoryoriexh>



京料理 展示大会

催事プログラム

京都市勧業館『みやこめっせ』



13日(火)

9:45	◎オープニングセレモニー テープカット
10:00	◎開場
10:30	◎京都料理組合 調理師認定証授与式
11:30	◎京の舞
12:00	◎生間流式庖丁
13:00	◎京料理教室 講師/木乃婦 高橋拓児
14:00	◎京の舞
14:30	◎生間流式庖丁
15:00	◎京料理教室 講師/たん熊 北店本店 栗栖正博
16:00	◎展示大会終了



有名料亭の折詰弁当 数量限定特別販売

チケット販売 10:00~売切れ次第終了
弁当引換時間 10:30~14:00
※お弁当はお持ち帰り用です

参加予定店(五十音順)

魚三樓	天喜
京料理 かじ	中村樓
下鴨茶寮	西陣魚新
京料理 せんしょう	はり清
辰巳屋(13日のみ)	瓢亭
たん熊 北店 本店	松廣(14日のみ)
竹林 本店	三嶋亭
ちもと	六盛



14日(水)

10:00	◎開場
11:00	◎京の舞
11:30	◎京料理だしの取り方教室 講師/京料理清和荘 竹中徹男
12:30	◎生間流式庖丁
13:00	◎京の舞
13:40	◎京料理教室 講師/いづう 佐々木勝悟
14:20	◎だし巻き作りコンテスト
15:00	◎京の舞
16:00	◎展示大会終了

京料理教室

京都屈指の料理人による伝承の技、個性あふれるレシピを自ら実演する料理教室。
和食に欠かせない「だし」の取り方教室もあります。 ※教室開催時レシピも配布(数量限定)



木乃婦
高橋 拓児



たん熊 北店本店
栗栖 正博



京料理清和荘
竹中 徹男



いづう
佐々木 勝悟

生間流式庖丁

狩衣姿で行われる1100年の歴史を持つ食の儀式。まな板の上の魚に直接手を触れず、包丁で切り分ける三十代目家元 生間正保氏による技は必見!



五花街の舞妓による 京の舞

舞妓による艶やかな京の舞で会場は一気に華やかに!



京都料理 芽生会 レシピ付きコラボ弁当

東地区・北地区 13日 11:00~
西地区・中地区 14日 11:00~

各地区30食限定 税込3,000円
販売時間 11:00~ 売り切れ次第販売終了

各地区の有名店がコラボし、主品目を家庭でも再現できるよう料理内容や調理方法をレクチャーさせていただきます。
是非、芽生会ブースにお立ち寄りください。



第8回 「和食のある景色」フォトコンテスト

第8回 「だし巻き作りコンテスト」

作品募集中!

参加者募集中!

和食の良さを個性豊かに表現した写真作品を募集します。 ご用意した玉地を使い、調理の腕前を競っていただきます。

どちらも募集締切は
11月15日着

応募に関するご注意、応募先などの詳しい内容は下記ホームページよりご確認ください
京都料理組合
ホームページ <https://kyo-ryori.com/>



有名料亭の京料理ペアご招待券が
当たるお楽しみ抽選会もあります。