



料理人からみた 東京産食材の魅力を知る

東京の農産物に向き合う料理人の視点を通じて、実際にその料理を味わい、話を聞きながらホテルやレストランへの販路開拓のための手法を学びます！

7/28 火 12:30～15:00
(開場/12:00)

※日程変更
しています

参加対象

東京都内の女性農業者
農業法人などで雇用されている方
女性農業者のご家族 など

会場

東武ホテルレバント東京
中国料理「竹園」
(東京都墨田区錦糸1-2-2)

託児サービス
あり！
(事前申込制)

定員30名

男性も参加可能！

受講無料！

当日参加の場合はランチ代
4,260円(税込)を
別途当日ご負担いただきます

※アーカイブ配信あり(事前申込制)



講師

増井 久氏

東武ホテルレバント東京 中国料理「竹園」 料理長

宮城県 仙台市出身。仙台国際ホテル 入社。
令和4年より東武ホテルレバント東京 中国料理「竹園」の料理長に就任。
調味料はXO醤・甜麵醬・葱油・辣油・えび油に至るまで手作りするこだわりを持つ。じっくり煮込んだ白湯スープ・鶏がらスープとともに、"体に優しく、おいしい中国料理"を心掛けて、日々研鑽を積む。

●申込はウェブサイトから！



参加ご希望の方は QRコード または
下記URLよりお申込みください。

<https://a7becf6c.form.kintoneapp.com/public/t-noujyo-form-080101>

※ウェブサイトからの申込が難しい方は、区部
農業改良普及センター(TEL：03-3678-5905)
にお電話にてお申込みください

※申込時点ではまだ参加は確定ではありません。
参加可否は申込締切後にメールにてお知らせ
いたします。

※参加のキャンセルは7月22日(水)までにご連絡
ください

※定員の上限に達した場合、区部地域の農業者を
優先させていただきます。

申込締切

2026年7月17日(金) 17:00
まで

当日のスケジュール

※プログラムは変更になる場合があります

- 第1部** チャレンジ農業支援事業解説
- …
- お食事** ～至高のランチ体験「竹園スペシャルランチコース」～
江戸川区の伝統野菜「小松菜」を使用した本格中華を体験！
- …
- 第2部** ～プロの視点を知る！増井料理長に学ぶ東京産食材の魅力～
プロの料理人が考える地元食材の価値やホテル・レストランへの販路開拓のヒントを学びます。

会場のご案内



東武ホテルレバント東京
中国料理「竹園」
〒130-0013 墨田区錦糸1-2-2
東武ホテルレバント東京2階

【電車でお越しの方】

- ・JR総武線錦糸町駅北口より徒歩約3分
- ・東京メトロ半蔵門線錦糸町駅3番出入口より徒歩約3分

今後のスケジュール(区部地域)

他地域の開催情報や認定制度の詳細はウェブサイトから →



今年度より、輝く東京農業女子講座の認定制度が始まりました！4つの各テーマのうち、同一テーマの講座を3回受講するごとに、テーマ別に「認定証」をお渡しします。

※他地域や来年度以降の講座も対象

1. 経営戦略
2. サービス開発
3. 情報発信
4. 生産技術

4つのテーマの中から
同じテーマの講座を
3回受講すると…



【認定証】

【お問い合わせ】

令和8年度 輝く東京農業女子講座運営事務局
(株式会社アール・ピー・アイ)

Mail: info@noujyo.metro.tokyo.lg.jp

主催：  東京都区部農業改良普及センター

電話：03-3678-5905



女性活躍の輪
Women in Action