

東京の魚、親子で、  
触れて、食べて、知ろう!

# 東京産水産物の調理講習会

東京の魚というと馴染みが薄いかもかもしれません。  
でも、東京には素晴らしい水産物がたくさんあります。  
プロの料理人による東京産水産物の調理講習を通じて、  
その魅力を体感してください。

第1回	第2回	第3回	申込制 参加費 (税込)	1,000円/組
2026 7/12日	2026 8/30日	2026 9/20日		
第4回	第5回	定員 15組		
2026 10/18日	2026 11/15日			



## PROGRAM

- 第1部** 東京産水産物ってどんなもの?  
東京産水産物の特徴や魅力をご紹介します
- 第2部** 東京産水産物の調理講習会  
▶ 東京産水産物の魅力を引き立てる、調理法を学ぶ  
▶ 調理したお魚料理を食べて、東京のお魚のおいしさを知る
- 第1回** 7月12日(日) 講師:平井 隼斗先生(茶寮一松)  
献立「金目鯛の酒蒸し」「金目鯛の炊き込みご飯」
- 第2回** 8月30日(日) 講師:武中 達雄先生(KKRホテル東京)  
献立「目鯛みぞれかけ」「目鯛南蛮漬」
- 第3回** 9月20日(日) 講師:松本 昇先生(新ばし金田中)  
献立「ホウキハタ香り蒸し」「ホウキハタ南蛮漬」
- 第4回** 10月18日(日) 講師:齊藤 竜也先生(赤坂ながとも)  
献立「メカジキの煮つけ」「メカジキのメンチカツ(真薯)カツ」
- 第5回** 11月15日(日) 講師:岩田 好輝先生(ロイヤルパークホテル東京日本橋)  
献立「ソデイカの和風カルパッチョ」「ソデイカバター焼き」

準備物: エプロン、三角巾、手拭きタオル、マスク、筆記用具、飲み物(水分補給用)

### お申し込み期間

第1回	2026 7/12日	6/24(水)~ 7/1(水)まで	第4回	2026 10/18日	9/23(水)~ 9/30(水)まで
第2回	2026 8/30日	8/5(水)~ 8/12(水)まで	第5回	2026 11/15日	10/21(水)~ 10/28(水)まで
第3回	2026 9/20日	8/26(水)~ 9/2(水)まで			

### お申し込み方法

各回のお申し込み期間中にQRコード・URLにてお申し込みください。  
※各回の募集期間中の受付となります。

QR 右のQRコードより、必要事項を記載のうえお申し込みください。

URL <https://x.gd/TegLN>

※こちらのURLまたは二次元コードからのお申込みが難しい場合は、お電話またはメールよりお申込みいただけます。



### 抽選結果発表日

各回のお申し込み締め切りの翌日(定員15組を超えた場合の抽選結果発表)

※本イベントは東京都在住の親御様1名、お子様1名の2人1組での参加のみとなります。  
※定員15組を超えた場合は抽選にて決めさせていただきますので、ご了承ください。  
※本事業はお魚を中心に調理や試食を行うイベントのため、アレルギーをお持ちの方は十分にご注意ください。

### お問い合わせ先

東京産水産物の調理講習会運営事務局

☎03-6636-2482 営業時間:10:00-17:00(平日のみ) ✉ [tokyo-seafood2026@jtb.com](mailto:tokyo-seafood2026@jtb.com)

主催:東京都 開催協力:一般社団法人東京都日本調理技能士会/東京都漁業協同組合連合会

**参加対象者** 東京都内在住の親子2人1組  
(お子様の年齢制限:10歳~18歳まで)

**開始時間** 12:00 (所要時間:約3時間、受付:11:30~)

**開催場所** 学校法人食糧学院 東京調理製菓専門学校  
(東京都新宿区西新宿7-11-11)

