

※写真はイメージです。

飲食店関係事業者様向け研修会

日本料理の伝統装飾「むきもの」実習

おもてなしの心を添える

令和7年11月10日(月) 午前10時から正午

インバウンドの再開や、米子台北便の就航開始にあたり、観光客の往来が多く見込まれます。今回は、日本の伝統的な装飾付け合わせであり、料理を艶やかに彩る「むきもの」の技について、第一人者である岩本栄二氏を講師にお迎えし、実際に取り組んでいただく実習形式の研修会を開催します。

是非、この機会に「むきもの」の技に触れていただき、お客さまをお迎えするお店づくりの魅力アップにお役立てください。

対 象 者	県内飲食店、事業者
持 ち 物	エプロン、使い慣れた包丁、調理用帽子又は三角巾等 ※包丁は会場に準備しますが、なるべく使い慣れた包丁を御持参ください。
会 場	米子市文化活動館 料理講習室（米子市東福原8丁目24番地31）
スケジュール	9:30 受付開始 10:00 講習会開始 12:00 終了予定時間
参 加 費	無料
定 員	10名程度 ※定員になり次第、申し込みを締め切ります。
申し込み方法	裏面をご確認ください。
申し込み期限	令和7年11月4日(火)必着



講師 岩本 栄二（いわもと えいじ）氏
（一社）鳥取県日本調理技能士会 会長

1970年、鳥取県三朝町生まれ。

県内の高校を卒業後、愛知県の日本料理店で修業した後、2001年に三朝町にUターン。県内のホテルや旅館で調理長を経て、和食料理店の総料理長として腕を振るってこられたほか、（一社）鳥取県日本調理技能士会の会長も務める。心刀流三代目宗家として、高野豆腐や野菜に模様を彫り込む「むきもの」で料理を彩る卓越した技能や、ヒラメやフグの薄造りやハモの骨切りといった高い包丁技術を持つ。

第28回技能グランプリ（日本料理）金賞受賞。2022年、卓越した技能者（現代の名工）受賞。2023年、鳥取県知事より「食パラダイス鳥取県 匠の技伝承大使」任命。



研修会の動画は
◀こちらから
令和6年に開催した
研修会の様子を動画で
ご視聴いただけます。



食パラダイス鳥取県
Food Paradise Tottori Prefecture 鳥取県観光振興局 観光課 観光 観光課

“食”の魅力でインバウンド・県外観光客誘客促進事業

おもてなしの心を添える 日本料理の伝統装飾「むきもの」実習

申込期限：令和7年11月4日(火)必着

申 込 方 法	(1)ファクシミリで送信される場合	(2)メールで送信される場合
	下表をご記入の上 0857-21-0609 へ 送信してください。	下表をご記入の上、内容を 「 shoku-paradise@pref.tottori.lg.jp 」へ 送信してください。

※定員になり次第、申し込みを締め切ります。

※当日の様子を撮影し、県HP・SNS等に掲載する予定です。撮影に差支えがある方は、特記事項欄にその旨記載ください。

申し込み様式

鳥取県食パラダイス推進課(竹部)宛

おもてなしの心を添える日本料理の伝統装飾「むきもの」実習 申込書類 開催日：令和7年11月10日(月)／会場：米子市文化活動館 料理講習室

会社名・店舗名			
参 加 申 込 者	フリガナ		参 加 人 数
	代表者氏名		
	フリガナ		
	氏 名		
	フリガナ		
氏 名			
連 絡 先	TEL	FAX	E-Mail
特 記 事 項			

問い合わせ先
申し込み先

鳥取県商工労働部兼農林水産部 市場開拓局 食パラダイス推進課
〒680-8570 鳥取県鳥取市東町1丁目220 TEL:0857-26-7807 FAX:0857-21-0609
E-Mail: shoku-paradise@pref.tottori.lg.jp