見て・触れて・香り・聴いて・味わう
金沢食文化フェスタ

秋シャケといくらの四季彩弁当

国産うなぎ蒲焼弁当

色付け丼

柿の葉寿司

五感に
ごちそう
かなざわ

金沢料理職人塾が出店する飲食テイクアウトブース。旬の加賀野菜などの食材を用いた料理が味わえます。

「五感にごちそうかなざわ」飲食テイクアウトブース

10月9日[土]・10日[日] 10:00～17:00 会場◎しいのき緑地 石の広場

【季節料理と和み酒 十二の月】秋シャケといくらの四季彩弁当
【金澤玉寿司】国産うなぎ蒲焼弁当／色付け丼／柿の葉寿司／笹寿司
【酒楽 司】加賀野菜入り天丼／手羽先唐揚げ 【旬彩和食 口福】能登豚・能登牛串焼き
プロデュース：金沢料理職人塾

加賀野菜入り天丼

手羽先唐揚げ

能登豚・能登牛串焼き

※写真はイメージです。実際の商品とは異なります。

見て・触れて・香り・聴いて・味わう
金沢食文化フェスタ | ◎主催＝金沢市（産業政策課）
Tel.076-220-2204 http://gokan-gochisou-kanazawa.jp/ 金沢食文化フェスタ 検索

【同時開催】 工芸を見て、触れて、楽しむ！

KOGEIフェスタ! KANAZAWA KOGEI FESTA 2021

2021.10.9[土]－10[日] 10:00－17:00

会場：しいのき迎賓館、しいのき緑地

職人や作り手の技術や工芸品を、見て・触れて・体験して、「工芸のまち・金沢」を再発見しよう！

お問い合わせ◎金沢市クラフト政策推進課
Tel.076-220-2192 http://www.kogei-festa.jp

五感に
ごちそう
かなざわ

見て・触れて・香り・聴いて・味わう
金沢食文化フェスタ
2021.10.9[土] 10[日]

石川県政記念しいのき迎賓館

10.9[土]

発酵食や出汁を使った体験ワークショップ

参加無料

午前10時にご希望の回を指定できる整理券を配布

会場 ◎ 2階イベントホール ／ 定員 ◎ 各回10名　**先着順・整理券配布【予約不要】**

時間 ◎ 11:00～15:00[各回30分]　❶11:00　❷11:40　❸13:00　❹13:40　❺14:20

金沢の蔵元三社による「発酵食ワークショップ」

❶11:00 **きき酒講座**

株式会社福光屋　◎石川県の酒造りについての講義
◎利き酒講座

❷11:40 **発酵に触れてみよう！糀と甘酒のワークショップ**

株式会社四十萬谷本舗　◎糀と甘酒のプチワークショップ

❸13:00 **おうちでも10分で完成！「みそぼーる」ワークショップ**

株式会社ヤマト醤油味噌　◎一人分のお味噌汁をつくれる味噌玉づくり

株式会社浅田屋による「出汁ワークショップ」

❹13:40 ❺14:20 **プロが教える出汁の取り方ときき出汁講座**

株式会社浅田屋　◎お味噌汁できき出汁クイズに挑戦
◎ご家庭でできる美味しい出汁の取り方をプロが伝授

❶

❷

❸

❹❺

10.9[土]10[日]

収穫の秋、おいしい和菓子をつくろう！

今回作る和菓子は「ハロウィン・栗」

会場 ◎ 2階ガーデンルーム

定員 ◎ 各回9名 ／ 参加費 ◎ 500円

【対象】小学生以下(保護者付添い可)

時間 ◎ 11:00～15:00

各回30分　❶11:00　❷11:40　❸13:00　❹13:40　❺14:20

【予約不要】先着順・整理券配布

午前10時に当日ご希望の回を指定できる整理券を配布

石川県菓子工業組合(金沢菓友会)の職人による指導のもと、和菓子づくりを体験

10.10[日]

金沢の菓子・料理・バーテンダー名工賞表彰式

時間 ◎ 15:00～16:00　会場 ◎ 金沢市役所　第二本庁舎1階エントランスホール

菓子・料理等の技能向上に多大な貢献のあった方を表彰し、その功績を紹介します。

10月9日[土]10日[日]
10:00～17:00

かなざわ女性起業家(金沢メリコア)による「スイーツマルシェ・テイクアウトブース」

会場：しいのき緑地　◎女性起業家たちによるスイーツ模擬店を出店します