

見て・触れて・香り・聴いて・味わう
金沢食文化フェスタ



五感に
 ごちそう
 かなざわ

7日・8日は
 台風のため、中止します

金沢料理職人塾が出店する飲食ブース。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」飲食ブース

10月6日[土]～8日[月・祝] 会場: しいのき緑地 石の広場

【日本料理 せい月】若鶏の唐揚げ(10/6-7のみ) 【日本料理 福よし】地物野菜カレー(10/8のみ)

【もり川】治部煮うどん 【金澤玉寿司】柿の葉寿司 【酒楽 司】串揚げ 【旬彩和食 口福】能登ぶた・和牛串焼き ほか

プロデュース: 金沢料理職人塾



※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】



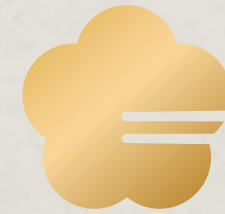
2018.10.6[土]～8[月・祝] 10:00～17:00

会場: しいのき迎賓館、しいのき緑地、金沢市内の工芸ショップ・ギャラリーなど

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

2018.10.6[土]～8[月・祝]

石川県政記念しいのき迎賓館



10.6 [土]

発酵食ワークショップ



麹漬け体験プチワークショップ

10月6日 [土] 11:00 ~ 15:00 (受付10:30) 会場: 2階ガーデンルーム / 定員: 各回20名

①11:00 ②11:40 ③13:00 ④13:40 ⑤14:20 【予約不要】(先着順・整理券配布)

参加無料

金沢青年会議所がプロデュースする発酵食体験
この機会にどうぞお気軽にご参加ください。



①11:00 きき酒講座 ~4つのタイプ別で知る日本酒の味わい~

金沢酒造組合 ◎加賀蔵 純米大吟醸「藍」 ◎福正宗「黒ラベル」
◎ITAYA FRESH SAKE「ZED」 純米生詰 ◎百々登勢「五年」



②11:40 醗酵生活を始めよう!
~酒蔵から発信する醗酵の魅力~

株式会社福光屋 ◎シルキー糀甘酒 ◎ライスミルク



③13:00 おうちでも10分で作れる
「みそぼーる」ワークショップ

株式会社ヤマト醤油味噌 ◎味噌の中に出汁を作る「みそボール」



④13:40 おいしいちらし寿司を作ろう!

合名会社今川酢造 ◎ちらし寿司を簡単に作ろう「トッピングづくり」



⑤14:20 発酵に触れてみよう!
糀とお漬物のプチワークショップ

株式会社四十萬谷本舗 ◎麹漬け体験プチワークショップ

見て・触れて・香り・聴いて・味わう
金沢食文化フェスタ

10.7 [日]



金沢の海の幸
マスコットキャラクター
「さかなざわ さちこ」も
やって来る!



五感に
ごちそう
かなざわ

キッチンカーを活用した
金沢食育
キッズマイスターの伝統食講座

台風のため、中止します

10月7日 [日] 13:30 ~ 14:30

会場: しいのき緑地

参加無料

◎ 近江町交流プラザで活動するキッズマイスターの成果発表
◎ キッチンカーで郷土料理(えびす等)を調理し、提供



【参加費】
500円

10.7 [日] 8 [月・祝]



みんなでつくろう!おいしい和菓子

10月7日 [日] 8日 [月・祝] 会場: 2階ガーデンルーム

①11:00 ②11:40 ③13:00 ④13:40 ⑤14:20 / 定員: 各回20名

石川県菓子工業組合の職人による指導のもと、和菓子づくりを体験することができます。

【予約不要】(先着順・整理券配布)

※午前10時にご希望の回を指定できる整理券を配布します。

10.8 [月・祝]

金沢の菓子・料理・ バーテンダー名工賞表彰式

10月8日 [月・祝] 15:00 ~ 15:30

会場: 2階イベントホール

入場無料

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

