



五感に
ごちそう
かなざわ

第1回
金沢食文化セミナー

おみちよ
絶品料理
セミナー

料理人に学ぶ!



～地酒ペアリング体験～



当日メニュー

- ① 刺身
寒鰯とろ・鮪中とろ・甘海老
- ② 酒肴
海鼠腸玉吸蒸・真鱈白子笹焼
このわた
- ③ 煮物
金沢牡蠣治部煮

参加費
2,000円
地酒とお猪口のお土産付き♪

2025年1月25日(土)
10:30-15:30(10:00集合)

近江町ふれあい館 キッチンスタジオ

市民の台所・近江町市場にて、お店の方から地元食材や地酒の選び方を学ぶとともに、プロの料理人から地酒に合う旬の料理の作り方を習いましょう!



講師

金沢料理職人塾 塾長
清水 綱雄
(日本料理 せい月)

持ち物

- ・エプロン
- ・三角巾
- ・筆記用具

- 10:30～ 近江町市場での食材・地酒の目利き講座
- 12:00～ 地酒に合う料理の調理体験
- 13:30～ 地酒とのペアリングを楽しみながら食事

金沢食文化セミナー
今後の開催予定

第2回「老舗酒蔵訪問」 2月15日(土)

第3回「老舗料亭体験」 3月1日(土)



◀こちらの二次元コードからお申し込みください。

申込締切 2025年1月13日(月・祝)

定員:24名 ※応募多数の場合は抽選となります。

※飲酒を伴うイベントのため、ご来場の際は公共交通機関をご利用ください。