調理講習会

地域の食文化を学ぶ

～次世代に伝えたい「あいちの郷土料理」～

日 時
令和９年２月３日（水）
午前10時30分～午後２時

参加費 無 料

場 所
刈谷市中央生涯学習センター３階　調理実習室
刈谷市若松町2-104 （ＪＲ・名古屋鉄道「刈谷駅」徒歩３分）

定 員
32名（４名×８テーブル）※事前申込が必要です

講 師
とりい　ひさお
鳥居　久雄 氏
（一般社団法人愛知県調理師会 副会長）



名古屋クラウンホテルの総料理長、名古屋文化短期大学教授、愛知県調理師会副会長を歴任。調理師として業界の発展や後進の育成、食育の啓発等に取り組まれ、令和８年春の叙勲「旭日単光章」（公衆衛生功労）を受章された。
「あいちの郷土料理レシピ50選」の監修委員を務めるなど、愛知県の食文化・郷土料理に関する豊富な知識を有し、調理講習会の講師等、活躍されている。

調理実習メニュー

- 菜めし
- ふろふき大根
- にぎすのつみれ汁
- にぎすのフライ
- 鬼まんじゅう







※メニューの一部について、食材の入荷状況により変更する場合があります。

※写真はイメージです。

愛知県

申 込 方 法

本講習会参加にあたって、事前申込みが必要です。

申込期限：令和８年12月18日(金)【必着】

下記の参加申込書に必要事項を御記入の上、メール、ＦＡＸ又は郵送でお申込みください。
（メールの場合は、件名に「調理講習会申込」と記載してください。）

お知らせ＆お願い

①申込者多数の場合は**抽選**で参加者を決定します。
②**参加者として決定した方**には、**開催日の約2週間前までに「参加証」を送付**します。
③食物アレルギー対策は行っていません。アレルギーをお持ちの方は御自身の責任で御参加ください。
④傷害保険に加入します。万が一、怪我等により保険を使うことになった場合は保険会社へ氏名等の情報を提供しますので、あらかじめ御了承ください。
⑤当日の持ち物や参加における注意事項などについては、参加証で改めて案内します。
⑥県の広報のため、研修会の様子を撮影させていただきますので、あらかじめ御了承ください。

◆申込先・問合せ先

愛知県農業水産局農政部食育消費流通課
食育推進グループ（担当：小嶋）
〒460-8501（所在地記載不要）
名古屋市中区三の丸三丁目１－２
電　話：052-954-6396（ダイヤルイン）
ＦＡＸ：052-954-6940
メール：shokuiku@pref.aichi.lg.jp

あいち食育いきいきプラン2030



あいちの食育について詳しく知りたい方はこちらをチェック！
食育ネットあいち　検索

令和８年度　調理講習会　参加申込書

受講希望者の連絡先等を記載して、お申込みください。

	氏　名	住　所	電話番号・メールアドレス
代表者		〒	☎ ✉
		〒	☎ ✉
		〒	☎ ✉
		〒	☎ ✉

※**１テーブル４名となります。**
４名未満での申込の場合、他の参加者と合同テーブルとなりますので御了承ください。
※電話番号は、日中に連絡が取れる連絡先を記入してください。
※メールアドレスは、PDFファイル等を受信できるアドレスを記載してください。
※御記入頂いた個人情報は、本調理講習会に係る連絡以外の目的には使用いたしません。

愛知県