

ものづくり・匠の技の祭典2018

Traditional Skill & TOKYO

開催期間 2018. 8. 8/9/10

会場 東京国際フォーラム

時間 午前10時～午後6時(10日午後4時)

○ “日本食普及の親善大使”と現代の名工・全技連マイスターによる
伝統と革新のテーマ別出展料理及び剥き物実演・体験

①ステージイベント

8日 15:00 四條司家庖丁儀式(四條流第41代四條隆彦)

9日 11:30 氷彫刻(氷像と花の透かし彫り)東京都調技会 加瀬秀雄

②展示 (伝統と革新の日本料理と地産地消の郷土料理)

8日 東京都:一色憲治/地方:長野県調技会(湯本忠仁):北村直昭

9日 東京都:大窪公也/地方:静岡県調技会(猪爪康之):勝呂文洋

10日 東京都:鈴木直登/地方:神奈川県調技会(齊藤健次):藤原秀一

8日～10日 高野豆腐の調刻(鳥取県:岩本栄二協力)
※試食あり

③実演 (名人芸の剥き物技術を公開)

8日 野菜の剥き物:中村昌次・林卓真(東京都調技会)

9日 野菜の剥き物:長島 博・川村鋼治(東京都調技会)

10日 野菜の剥き物:後藤尚一・牧武夫:(群馬県調技会)

④体験 ③の実演を見せながら切り方、剥き物を体験指導する

8日 野菜の剥き物の体験指導

9日 野菜の剥き物の体験指導

10日 野菜の剥き物の体験指導

⑤販売

8日 nada万の弁当(nada万担当)

9日 ”

10日 ”

入場無料

一般社団法人全国日本調理技能士会連合会・支部東京都日本調理技能士会