

●伝統と革新●
ものづくり・匠の技の祭典2025
7月25・26・27日

主 催 東京都

(産業労働局雇用就業部能力開発課)

会 場 都立産業貿易センター浜松町館(2階・3階・4階・5階)

〒105-7501 東京都港区海岸1-7-1 最寄り駅 JR 浜松町駅 大江戸線大門駅

日 時 2025年7月25日(金)～27日(日)

25日 10:00～18:00

26日 10:00～18:00

27日 10:00～17:00

入場料 無料

参 加 全調技連・東京都日本調理技能士会

展示ブース 食-2階(入口より左奥)

メインステージ(2階入口より右奥正面)

出展者 25日(金) むきもの実演・体験 長島 博・川村鋼治(生祥会)

日本料理展示 山本達正(更科本店)

ステージ実演 アンコウの吊し切り 藤原秀一(ホテル三日月)
(11:00～11:30)

26日(土) むきもの実演・体験 大宮康雄・杉山浩一(明治記念館)

日本料理展示 熱田浩志(如水会館)

27日(日) むきもの実演・体験 中村昌次・林 卓真(後藤学園)

日本料理展示 平塚未来(服部学園)

特別実演 25日～27日 フルーツカービング 関口裕樹(八芳園)

弁当販売 25日～27日 なだ万弁当(館内飲食)

※主催者依頼 カレーショップ 25日～27日 中村詩織(日本食育HEDカレッジ)4階

※東京都日本調理技能士会会員及び全国支部の皆様へ 多数のご来場をお待ちしております。

※問合せ先→全調技連・東京都日本調理技能士会事務局 03-3583-6216