

●伝統と革新●
ものづくり・匠の技の祭典2026
7月31日／8月1・2日

主 催 東京都

(産業労働局雇用就業部能力開発課)

会 場 東京国際フォーラム ホール E(地下2階)

〒100-0005 東京都千代田区丸の内3-5-1

日 時 2026年7月31日(金)～8月2日(日)

1 日目 10:00～18:00

2 日目 10:00～18:00

3 日目 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(位置未定)

ステージ (位置未定)

出展者 7月31日(金)ステージ実演 「あんこうの吊し切り」

12:30～13:00 藤原秀一(ホテル三日月)

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 川村鋼治(鎌倉山:樞亭)

8月 1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 西 尊之(東京會館)

2日(日) むきもの実演・体験 長島 博・菊地秀幸(生祥会)

日本料理展示 丸山大輔(日本料理悠善)

特別実演 31日・1日・2日 フルーツカービング

関口裕樹(八芳園交流コンテンツプロデュース)

弁当販売 31日・1日・2日 なだ万弁当 (館内飲食)

※東京都日本調理技能士会会員の皆様へ 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