

# 10.12 [土]

## ① 発酵食体験ワークショップ ② 秋の和菓子作り体験 ③ 四條流庖丁式

### ① 金沢の食文化に触れる 発酵食体験 ワークショップ

参加無料

会場◎2階 ガーデンルームA  
時間◎11:00~15:30

【入替制】先着順・整理券配布  
当日午前10時に希望の回を指定できる整理券を配布



① 11:00 お醤油搾り体験と  
② 11:40 利き醤油

講師: 直源醤油株式会社  
◎定員: 各回20名 [講義・体験30分間]



③ 13:00 発酵に触れてみよう!  
④ 14:30 糍のお漬物作り体験

講師: 株式会社 四十萬谷本舗  
◎定員: 各回10名 [実演・体験45分間]



### ② 美味しい和菓子を作って学ぼう! 金沢の菓子文化

今回作る和菓子は「りんどう」と「ハロウィン」



講師◎石川県菓子工業組合 金沢支部「菓友会」

会場◎2階 ガーデンルームB

定員◎各回20名 / 参加費◎500円  
どなたでも体験できます

時間◎11:00~15:00  
各回30分  
① 11:00 ② 11:40 ③ 13:00  
④ 13:40 ⑤ 14:20 <全5回>

【入替制】先着順・整理券配布  
当日午前10時に希望の回を指定できる整理券を配布

### ③ ステージショー 四條流庖丁式

時間◎13:00~14:00

会場◎しいのき緑地石の広場特設ステージ

出演◎四條流庖丁式金沢柏綱社中

魚に手を触れず箸と包丁のみでさばき、お客様を迎える「庖丁式」。加賀藩の時代より受け継がれている古式豊かな四條流の技をご観覧ください。



四條流庖丁式

# 10.13 [日]

## ① アイス作り体験 ② 名工賞表彰式

## 金沢食文化フェスタ 2024

### ① 金沢食藝研究所によるワークショップ 石川の野菜やフルーツを使って オリジナルアイスを作ろう!

「液体窒素」を使ったアイス作り体験



会場◎2階 ガーデンルームB

定員◎各回20名 / 参加費◎500円  
どなたでも体験できます

時間◎11:00~16:00  
各回30分  
① 11:00 ② 12:00 ③ 13:00  
④ 14:00 ⑤ 15:00 <全5回>

【入替制】先着順・整理券配布  
当日午前10時に希望の回を指定できる整理券を配布

講師◎金沢食藝研究所

### ② 金沢の菓子・料理・バーテンダー 名工賞表彰式



今年の表彰式の様子

時間◎15:00~16:00 会場◎金沢市役所 第二本庁舎 3階大研修室

菓子・料理等の技能向上、食文化の振興発展に多大な貢献のあった方を表彰し、その功績を紹介します。

受賞者 【和菓子】瀬戸 康裕氏 (櫻田堂) 【洋菓子】藤田 雅秋氏 (パティスリー&ショコラトリー サンニコラ)  
【日本料理】吉岡 典昭氏 (大名茶家) 【バーテンダー】今井 明弘氏 (Bar Comptoir)

周辺の同時開催イベント



かなざわ国際交流まつり2024  
日時◎10月12日(土)・13日(日) 10:00~15:00  
会場◎金沢市役所第一本庁舎前広場  
世界の音楽やダンスのステージ、ワールドグルメ、雑貨・フェアトレード商品の販売など



かなざわエコフェスタ2024  
日時◎10月12日(土) 10:00~15:00 / 会場◎金沢市役所第二本庁舎  
エコをテーマにした体験ブースや企業・団体ブース、川柳・ポスター作品の展示など



KANAZAWA SDGsフェスタ  
日時◎10月13日(日) 10:00~16:00 / 会場◎金沢市役所第二本庁舎  
量り売りなど様々なマーケットの出店やSDGsに取り組む企業・団体のブース、映画上映会など



能登郡の金沢カレー



柿の葉寿司



金沢甘海老かき揚げうどん



金沢甘海老のトムヤムヌードル



五郎島金時と能登大納言のエクレア

見て・触れて・香り・聞いて・味わう  
**金沢食文化フェスタ**  
金沢の旬の魚介・野菜などの食材を用いた料理やスイーツが味わえます。



大野醤油贅沢肉まん

## 「五感にごちそうかなざわ」飲食ブース

2024 10.12 [土] 13 [日] 時間 10:00~17:00 <13日は16:00まで>

会場◎しいのき緑地 石の広場

金沢料理職人塾

【季節料理と和み酒 十二月】……能登郡の金沢カレー

【金澤玉寿司】……柿の葉寿司 / 笹寿司 / 銀ダラ・ホッケ・サバ各色付け  
ビール・ソフトドリンク

【酒楽司】……金沢甘海老かき揚げうどん



【金沢食藝研究所】……金沢甘海老のトムヤムヌードル  
白身魚のフィッシュカレー  
ジントニック・ソーダ  
【パティスリーローブ花鏡庵】……五郎島金時と能登大納言のエクレア  
【直源醤油】……大野醤油贅沢肉まん / 丸大豆醤油  
金時草トレッシング など

見て・触れて・香り・聞いて・味わう  
金沢食文化フェスタ

◎お問い合わせ = 金沢市産業政策課 Tel.076-220-2204  
<http://gokan-gochisou-kanazawa.jp/>

金沢食文化フェスタ

検索



【同時開催】 工芸を見て、触れて、楽しむ!



2024.10.12 [土] 10:00~17:00 / 13 [日] 10:00~16:00

会場: しいのき迎賓館、しいのき緑地

職人や作り手の技術や工芸品を見て・触れて・体験して、「工芸のまち・金沢」を再発見しよう!

お問い合わせ◎金沢市クラフト政策推進課  
Tel.076-220-2373 <https://www.kogei-festa.jp>