



豚の角煮とお野菜の煮込み 蓮根コロッケ金沢カレー うなぎ丼 柿の葉寿司



金沢甘海老かき揚げうどん

金沢食文化フェスタ

見て・触れて・香り・聴いて・味わう
金沢料理職人塾が出店する飲食ブース。
旬の野菜などの
食材を用いた料理が味わえます。



梅貝旨煮と出汁巻き玉子

「五感にごちそうかなざわ」飲食ブース

2023 10.21[土] 22[日] 時間 10:00~17:00
<22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】.....ドリンクコーナー（ビール／ハイボール／ソフトドリンク）
- 【季節料理と和み酒 十二の月】.....豚の角煮とお野菜の煮込み／蓮根コロッケ金沢カレー
- 【金澤玉寿司】.....うなぎ丼／柿の葉寿司／笹寿司／ソフトドリンク各種
- 【酒 楽 司】.....金沢甘海老かき揚げうどん／梅貝旨煮と出汁巻き玉子

小中学生が
参加する
「かなざわブチ
社長ゼミ」も
出店します！



しいのき緑地 石の広場



金沢市尾張町にある
パティスリーローブ花嫁庵による焼き菓子



金沢市と同じくユネスコ創造都市に認定されている
山形県鶴岡市による笹巻&とちもちの販売

*ごみ削減のため、一部のメニューを使い捨て容器ではなくリユース食器で提供します。*写真はイメージです。実際の商品とは異なります。

見て・触れて・香り・聴いて・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！

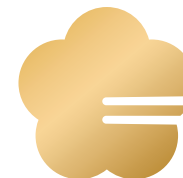


2023.10.21[土] 10:00-17:00 / 22[日] 10:00-16:00

会場：しいのき迎賓館、しいのき緑地 など

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>



五感に
ごちそう
かなざわ

見て・触れて・香り・聴いて・味わう

金沢食文化フェスタ

2023.10.21[土] 22[日] 時間 10:00~17:00
<22日は16:00まで>

石川県政記念しいのき迎賓館

< 第38回国民文化祭 第23回全国障害者芸術・文化祭 いしかわ百万石文化祭2023 >



主催 ◎ 文化庁／厚生労働省／石川県／石川県教育委員会
金沢市／金沢市教育委員会
いしかわ百万石文化祭2023実行委員会
いしかわ百万石文化祭2023金沢市実行委員会
後援 ◎ 北國新聞社

文化絢爛 ぶんかけんらん
第38回国民文化祭 第23回全国障害者芸術・文化祭
いしかわ百万石文化祭2023
令和5年10月14日(土)~11月26日(日)

10.21 [土]

① 発酵食体験ワークショップ ② 秋の和菓子作り体験

① 発酵食体験ワークショップ



参加無料

午前10時にご希望の回を指定できる整理券を配布

会場◎2階 ガーデンルームA 時間◎11:00~15:30 先着順・整理券配布【予約不要】



① 11:00 きき酒講座
② 11:40

講師: 株式会社 福光屋
◎定員: 各回20名 [実演・体験30分間]
石川県の酒造りに関するの講義/利き酒講座



③ 13:00 発酵に触れてみよう!
④ 14:30 糰のお漬物作り体験

講師: 株式会社 四十萬谷本舗 糰のお漬物作りワークショップ
◎定員: 各回10名 [実演・体験60分間]



② 美味しい和菓子を作って学ぼう!

今回作る和菓子は「コスモス」&「ハロウィン」



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

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



石川県菓子工業組合 (金沢菓友会)の若手職人による指導のもと和菓子づくりを体験



10.22 [日]

① アイス作り体験 ② フォーラム ③ 名工賞表彰式

① 石川のフルーツを使って、オリジナルアイスを作ろう!

金沢食藝研究所による「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

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

② 金沢食文化フェスタ記念事業

未来を彩る食文化都市 金沢を語る フォーラム

時間◎13:00~15:00 <参加無料>

会場◎金沢21世紀美術館 シアター21



お申込はこちら
金沢市経済局 産業政策課
Tel.076-224-2204

【定員】100名様
応募者多数の場合は抽選

【第1部】金沢の食文化の歴史を掘り起こし、現在の金沢の食文化を考える

【第2部】金沢の食文化を広げ、国内外に発信・ブランディングするには 【申込締切】9月30日±

第1部 対談者

熊倉 功夫
一般社団法人 和食文化国民会議 名誉会長
MIHO MUSEUM ミホ ミュージアム 館長

奈良 宗久
一般財団法人 裏千家今日庵業継 正教授方
茶道教場 好古庵 主宰

第2部 対談者

小西 利行
CREATIVE DIRECTOR
POOL inc. CEO

高木 慎一郎
日本料理 銭屋 主人
農林水産省 日本食普及の親善大使

川名 美穂
高級鮮魚仲卸
株式会社石与 代表取締役社長
元ホテルオークラ東京 フロントマネージャー

③ 金沢の菓子・料理・バーテンダー 名工賞表彰式



表彰式の様子

時間◎15:00~16:00 会場◎金沢市役所 第二本庁舎1階エントランスホール

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】中田 貢氏 (きんつば中田屋) 【洋菓子】古賀 信清氏 (金沢製菓調理専門学校校務)
【日本料理】前田 利幸氏 (和乃食はねや) 【バーテンダー】高本 裕吾氏 (You's bar)