

※写真はイメージです。



令和7年2月19日(水)正午~午後2時まで

インバウンドの順調な回復や、4月には2025大阪・関西万博の開幕を迎え、観光客の往来が多く見込まれます。

素材の良さを引き出しつつ、躍動感のある、高い調理技術でお客様をおもてなしする、知久馬惣一氏を講師にお招きし、鳥取県産の食材をふんだんに用いた実演形式の研修会を開催します。

是非、この機会に鳥取県のみならず日本を代表する料理人である知久馬氏の技を間近で見て、感じていただき、県内外を問わず多様なお客様に喜ばれるお店づくりにお役立てください。

対象者	県内飲食店、事業者
会場	伯耆しあわせの郷 調理実習室（倉吉市小田458）
スケジュール	11:30受付開始 12:00研修会開始 14:00終了予定時間
参加費	無料
定員	30名程度 ※定員になり次第、申し込みを締め切ります。
申し込み方法	裏面を御確認ください。
申し込み期限	令和7年2月12日(水)必着



講師 知久馬 惣一（ちくま そういち）氏  
（一社）新日本調理師会 副会長、（一社）鳥取県調理師連合会 会長

1949年、鳥取県湯梨浜町生まれ。京都市などの旅館や料亭で修業の後、23歳でUターン。県内の旅館等で料理長を歴任。現在は三朝温泉 かがり火の宿 有楽で腕をふるう。日本料理の伝承に意を注ぎつつ、ヒラメ・二十世紀梨などの郷土の食材を活かした各種の料理を考案し、見る人を感動させる卓越した調理技術をもつ。2003年、卓越した技能者（現代の名工）受賞。2006年、黄綬褒章受賞。2008年、「インターナショナル・美食・アカデミー賞」受賞。2023年、鳥取県知事より「食パラダイス鳥取県 匠の技伝承大使」任命。

おもてなしの日本料理

飲食店関係事業者様向け研修会

県産食材を活かす



食パラダイス鳥取県

Food Paradise Iwami Prefecture

「食」の魅力でインバウンド・県外観光客誘客促進事業

# 県産食材を活かす おもてなしの日本料理

申し込み期限／令和7年2月12日(水)必着

	(1)ファクシミリ送信される場合	(2)メールで送信される場合
申し込み方法	下表をご記入の上 <b>0857-21-0609</b> へ送信してください。	下表をご記入の上、内容を 「shoku-paradise@pref.tottori.lg.jp」 へ送信してください。

※定員になり次第、申し込みを締め切ります。

※当日の様子を撮影し、県HP、SNS等に掲載する予定です。撮影に差し支えがある方は、特記事項欄にその旨記載ください。

申し込み様式

鳥取県食パラダイス推進課(山下)宛

## 県産食材を活かすおもてなしの日本料理 申し込み書

開催日：令和7年2月19日(水)、場所：伯耆しあわせの郷

会社名 店 舗 名			
住 所	(〒 - )		
申 込 者	フリガナ	TEL	
	氏名	FAX	
	参加人数	E-Mail	
		人	

特記事項があれば記載ください。

問い合わせ先  
申し込み先

鳥取県商工労働部兼農林水産部 市場開拓局 食パラダイス推進課

〒680-8570 鳥取県鳥取市東町1丁目220 TEL:0857-26-7807 FAX:0857-21-0609

E-mail:shoku-paradise@pref.tottori.lg.jp