



# 食のおもてなし スキルアップ講座



観光・飲食店事業者様、生産者様向けの特別集中講座のご案内です。  
おもてなし最前線で活躍する仲間と共に学び合い、共に高め合って行きましょう！

第一回

## 学び、活かす

4人毎のグループに分かれ、日々の活動や課題を共有。「え！？そんなアイデアあり？」あなたの一言が誰かの大きな発見に！逆も然り。

- 日時：2024年11月26日（火）  
14:00～16:00（受付は13:30～）
- 場所：エキパル倉吉 多目的ホール  
（鳥取県倉吉市上井195-12号）
- 人数：20名（先着順）
- 参加費：無料

〈当日ご持参いただくもの〉  
名刺（ショップカードでも可）  
お持ちの方は、メニュー表、自社商品、  
パンフレットなど



第二回

## 料理塾

- ① ベニズワイガニ がんちゃ汁
- ② 未利用魚 いただき
- ③ ねぎしゃぶしゃぶ
- ④ とっておき 苺プリン

- 日時：2024年11月28日（木）  
14:00～16:00（受付は13:30～）
- 場所：伯耆しあわせの郷  
大研修室・調理実習室  
（鳥取県倉吉市小田458）
- 人数：20名（先着順）
- 参加費：無料

〈当日ご持参いただくもの〉  
使い慣れた包丁、エプロン、マスク



### 講師プロフィール

**工藤 英良** Eiryō Kudo  
株式会社EIRYO 代表取締役 / 出張料理人  
「食の外交官」公邸料理人として10年間に渡り  
カナダ、中国、フランス3ヶ国において世界各国の  
賓客に和食を提供。  
大使公邸におけるおもてなしに尽力し、2013年  
外務大臣表彰として「優秀公邸料理長」を受賞。

### お申し込み・お問い合わせ

- お申し込み：希望講座、お名前、所属先、電話番号をご記入のうえ、  
下記のメールアドレスよりお申し込みください。
- お問い合わせ：ご不明な点は下記よりお気軽にお問い合わせください。

[kokusaikankou@pref.tottori.lg.jp](mailto:kokusaikankou@pref.tottori.lg.jp)

鳥取県輝く鳥取創造本部 観光交流局国際観光課  
担当：山本、藤澤 電話番号：0857(26)7969

