

※写真はイメージです。

飲食店関係事業者様向け研修会

おもてなし料理実践セミナー

県産食材で魅せる

令和7年10月15日(水) 正午～午後2時まで

インバウンドの順調な回復や米子台北便の就航開始にあたり、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、魚介を中心とした鳥取県産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、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 ※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10月8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。



研修会の動画は
◀こちらから
令和6年に開催した研修会の様子を動画でご視聴いただけます。



食パラダイス鳥取県
Food Paradise Tottori Prefecture 鳥取県産物振興 鳥取県観光振興 観光 観光 観光

“食”の魅力でインバウンド・県外観光客誘客促進事業

飲食店関係事業者様向け研修会

県産食材で魅せる おもてなし料理実践セミナー

申込期限: 令和7年10月8日(水)必着

申込方法	(1)ファクシミリで送信される場合	(2)メールで送信される場合
	下表をご記入の上 0857-21-0609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(竹部)宛

県産食材で魅せる おもてなし料理実践セミナー 申込書類

開催日: 令和7年10月15日(水) / 場所: 伯耆しあわせの郷

会社名・店舗名				
参加申込者	フリガナ		参加人数	人
	代表者氏名			
	フリガナ			
	氏名			
	フリガナ			
氏名				
連絡先	TEL	FAX		E-Mail
特記事項				

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