



飲食店調理技術者向け研修会 2026

おもてなしの心を添える 伝統装飾「むきもの」実践セミナー

令和8年9月14日(月) 午前10時～正午
(受付：午前9時40分～)

インバウンドの増加により、観光客の往来が多く見込まれます。

今回は、日本の伝統的な装飾付け合わせであり、料理を艶やかに彩る「むきもの」の技について、第一人者である岩本栄二氏を講師にお迎えし、実際に取り組んでいただく実習形式の研修会を開催します。

「むきもの」の技に触れていただき、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：インバウンド客ターゲット店舗の調理技術者の方
県内飲食店の調理技術者で技術力向上を目指す方

■内 容：申込者参加型の「むきもの」実践セミナー

(以下について学べるセミナーです)

- ・前菜・先付け及び煮物、炊き合わせ等の添えものにすぐ活用できる、むきもの「松竹梅」飾り切り
- ・刺身の盛り付けと刺身に添える「むきもの」飾り切り
- ・ひと手間で引き立つ美しい盛り付けとメニューへの活用方法

■会 場：鳥取市福祉文化会館 調理室（鳥取市西町二丁目311番地）

■参加費：無料

■定員等：10名程度 ※定員に達した時点で申し込みを締め切ります。

■申込方法等：裏面を御覧ください。

■申 込 期 限：令和8年9月9日（水）必着

いわもと えいじ
講師 岩本 栄二 氏

(一社) 鳥取県日本調理技能士会 会長

1970年、鳥取県三朝町生まれ。

県内の高校を卒業後、愛知県の日本料理店で修業した後、2001年に三朝町にUターン。県内のホテルや旅館で料理長を経て、和食料理店の総料理長として腕を振るってこられたほか、(一社)鳥取県日本調理技能士会の会長も務める。心刀流三代目宗家として、高野豆腐や野菜に模様を彫り込む「むきもの」で料理を彩る卓越した技能や、ヒラメやフグの薄造りやハモの骨切りといった高い包丁技術を持つ。

第28回技能グランプリ（日本料理）金賞受賞。2022年、卓越した技能者（現代の名工）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。

\\ 美味すぎてショック! //

食パラダイス鳥取県

Food Paradise Tottori Prefecture 鳥取県鳥取市 鳥取市鳥取市 鳥取市鳥取市 鳥取市鳥取市



おもてなしの心を添える伝統装飾「むきもの」実践セミナー

持ち物

エプロン、使い慣れた包丁、調理用帽子又は三角巾等
※包丁は会場にもありますが、なるべく使い慣れた包丁を御持参ください。

申込み

⇒FAXの場合：下表をご記入の上 **0857-21-0609**へ送信してください。

⇒メールの場合：下表の内容を「shoku-paradise@pref.tottori.lg.jp」へ送信してください。

※鳥取県食パラダイス推進課のWebページにも、
本ファイルを掲載しています。（二次元コード）>



申込用紙

会社名・店舗名	
参加者氏名	
代表者連絡先(電話)	
(FAX)	
(メール)	
特記事項	

問合せ先・申込先

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 担当：竹部

〒680-8570 鳥取県鳥取市東町1丁目220

電話 0857-26-7834 ファクシミリ 0857-21-0609

メール shoku-paradise@pref.tottori.lg.jp