



令和4年度定時社員総会 記念講演会

参加費無料・定員100名
(定員になり次第、締め切ります)

日時

令和4年6月16日(木)
15:15~16:15

会場

京都リサーチパーク東地区
1号館4階
サイエンスホール



京料理と イノベーション

長い歴史の中で栄えてきた京の都。都に上ってきた僧侶、武士、商人が持ち込んだ多様な食文化が朝廷に仕える貴族の食文化に変化をもたらし、その結果、京料理が形作られてきたという。今や日本料理の代表格となり、また世界の料理のひとつといっても過言ではありません。

京料理のこの躍進は、常に基本に忠実でありながらも、異文化を『うち』のものとし、洗練を重ねた結果といわれています。

そんな京料理にたゆまぬ探求心で研鑽し続ける、京料理木乃婦三代目のご主人・高橋拓児氏に、京料理の成り立ち、変化、発展にまつわるお話を『京料理とイノベーション』と題して語っていただきます。



講師 たかはし たくじ
株式会社 木乃婦 代表取締役 高橋 拓児 氏
博士（食農科学）

講師プロフィール

1968年生まれ。京料理店「木乃婦」3代目主人。大学卒業後、「東京吉兆」での修業を経て、京都の実家に帰り、祖父と父に師事。豊かな発想で従来の概念にとらわれない独自の京料理が人気を博す。

NHK料理教室での論理的でわかりやすい解説も好評。シニアソムリエの資格を取得し、ワインへの造詣が深く、京料理の海外での普及に力を入れている。

著書に『10品でわかる日本料理』（日本経済新聞出版社）、『和食の道』（IBCパブリッシング）などがある。

参加お申込み方法は、裏面をご覧ください。

お 申 込 方 法

申込フォームからお申込みください。右記QRコードからも可能です！

申込フォーム

<https://forms.gle/r7JGAUqUT2jKAA7u7>



ホームページ

<https://kyoto-hatsumeimei.com/>

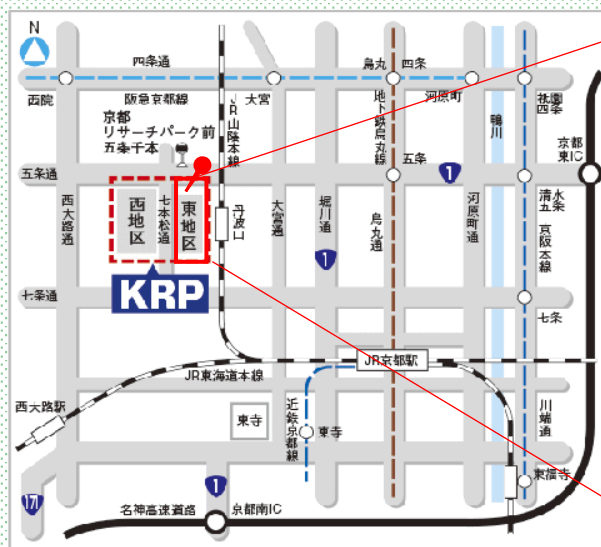
京都発明協会

検索

京都発明協会のホームページに掲載の申込みフォームからお申込みできます。

※オンラインでご受講の方は、デジタルデータテキスト（透かし）ならびにZOOMミーティング招待URLをメールにてご案内いたします。

会場アクセス



◆鉄道

- ・JR - 丹波口駅 下車 西へ徒歩約5分
- ・阪急 - 西院駅 下車 徒歩約25分

◆バス

- ・京都リサーチパーク前 下車 徒歩約4分
- ・七条千本 下車 徒歩約10分
- ・西大路五条 下車 徒歩約10分
- ・五条千本 下車 徒歩5分

◆駐車場

- ・東地区地下有料駐車場：100円／20分

KRP東地区1号館

4階サイエンスホールへは、1階エレベータで4階にお上がり下さい。

東地区 1号館

