

京料理

Experience
the Aesthetics
of Plating
in Japanese Cuisine

2024年9月28日(土)

【15:00~17:00, Sep.28(Sat).2024】

京都ならではの文化芸術に触れる留学生体験プログラム

主催 京都市、(公財)京都市国際交流協会
協力 (株)平八茶屋、京都鯉節(株)、
橋爪食品(株)

留学生・日本人学生対象
International and Japanese students

Experience the Aesthetics of Plating in Japanese Cuisine

京料理の盛付 ～季節を感じる～

Concept

This hands-on program allows international and Japanese students to thoroughly experience Kyoto's unique culture, arts, and traditional industries in a small group. The purpose is to create opportunities for students to develop an interest in and attachment to Kyoto that will continue after their graduation.

Contents

We will host a demonstration and explanation of Kyoto cuisine, which has been designated and registered as an intangible cultural property of Japan. Participants will also have the opportunity to experience plating seasonal ingredients and learn about the appeal of Kyoto cuisine through tasting and engaging their five senses.

Venue

Yamabana Heihachi Tea House
(Sakyo-ku, Kyoto)

Language Japanese

Who can participate

10 international students who can speak Japanese, 5 Japanese students

※In case there are more applicants, a drawing will be held.
After the deadline, we will inform you of the results of the drawing.

Fee 2,000yen per person

Meeting Point Shugakuin Station
(Eizan Electric Railway)

Day and Time Sep.28(Sat) 14:30 p.m.

講師

園部 晋吾 氏

〔山ばな平八茶屋
代表取締役社長〕

Lecturer

Mr. Shingo Sonobe
(Yamabana Heihachi Chaya, President)

コンセプト

留学生と日本人学生が、少人数で京都ならではの「文化芸術」、「伝統産業」の魅力をじっくりと体験でき、卒業後も京都への関心及び愛着を持ってもらう契機とするための参加体験型のプログラム。

内容

国の登録無形文化財に指定された京料理について、盛付の実演と解説をして頂きます。
さらに、参加者自身で季節の食材の盛付体験や試食をすることで、五感で魅力を学びます。

会場 山ばな平八茶屋(京都市左京区)

言語 日本語

対象 留学生 10名、日本人学生 5名

※ 応募者が多い場合、抽選を行います。
締切後、当落についてお知らせします。

参加費 2,000円/1名

集合場所 叡山電鉄 修学院駅

集合時間 9月28日(土) 14:30



申込締切
Apply by

2024年9月3日(火) Sep 3, Tuesday

申込方法
Apply Here

QRコードまたは下記のアドレスを使って申し込んでください
<https://business.form-mailer.jp/fms/7bd4eacd174539>



お問合せ先
Inquiry

(公財)京都市国際交流協会 Kyoto City International Foundation
TEL: 075-752-3511 Mail: office@kcif.or.jp