

市場発! 食卓から食育を

有名シェフと楽しく学ぶ

# 料理教室

## @豊洲市場

参加費  
無料  
(申込制)

普段はなかなか会うことができない有名シェフから、  
市場の食材を使って家庭でも手軽に作れるおいしいメニューを学んでみませんか。  
当日は、目利きのプロである仲卸業者から食材を選ぶ際のポイントを分かりやすく紹介します。  
ぜひ、ご家族ご友人お誘い合わせの上、ご応募ください!

第1回

2025年  
2/18 火

六雁

六雁  
オーナーシェフ  
秋山 能久



1974年茨城県生まれ。「割烹ずずき」で修業をした後、精進料理の名店「月心居」にて精進料理の神髄を学ぶ。2005年銀座「六雁」総料理長に就任し、ミシュラン1つ星を獲得。2016年「世界料理学会 in ARITA」、2019年「世界料理学会 東京in豊洲」では統括ディレクターを務め、2024年「ワールドベストベジタブルレストランTOP100」において世界25位、日本3位に選出される。食を切り口に、地方と人をつなぐ架け橋として活動の幅を広げ、いばらき食のアンバサダー・2023年東京都観光大使に任命される。

第2回

2025年  
2/22 土



精進料理 醍醐  
四代目店主  
野村 祐介



1950年創業「精進料理醍醐」の4代目店主。バーテンダーやソムリエ、フレンチでの経験を積み32歳で料理長就任以来、10年間連続してミシュラン2つ星を獲得。伝統を重んじつつ時代の変化に合わせたメニューの開発や食材の発掘、国内外でのイベント参加、調理師専門学校や大学での講義なども積極的に行う。東京都観光大使およびパラリンピック応援大使やコラボイベント等の活動を通して啓蒙活動や環境問題への取り組みも積極的に行っており、東京の食文化を広げるイベントのプロデューサーとしても活動中。

参加対象者： 都内在住の方(対象年齢：小学生以上)※小・中学生の場合は保護者同伴

参加人数： 各回20名様(応募者多数の場合は抽選)※1組最大4名まで

開催時間： 10:00～13:00(予定)※受付:9:30～

開催場所： 豊洲市場(〒135-0061 東京都江東区豊洲6丁目6-1)

有名シェフと楽しく学ぶ

# 料理教室

@豊洲市場

## 当日のスケジュール

申込受付 9:30 ~

市場見学 10:00 ~ 11:00

中央卸売市場の仕組みや流通の紹介のほか、仲卸業者から学ぶワンポイント講座もあります。

料理教室・試食 11:15 ~ 13:00 (予定)

シェフによる調理デモンストレーションやレッスン、参加者との交流。

2/18

秋山シェフ

参加者による調理実習はありません

2/22

野村シェフ

参加者による調理実習があります

※参加者による調理実習は、2/22開催の野村シェフのみ行います。

## 注意事項

- 市場見学では市場内を歩いて移動するため、当日は動きやすい服装・靴でお越しください。
- 市場内では段差や車両の往来もありますので、未就学児同行での参加はご遠慮いただいております。
- 当日はホームページやYouTube等の撮影を行い、SNSなどでも発信します。(映り込む可能性がございますのでご承知おきください)
- 駐車場のご用意はございませんので、公共交通機関(ゆりかもめ、東京BRT、都営バス)をご利用ください。

## お申込み方法

QRコードを読み込んでいただくか、下記のURLをご入力いただき、専用応募フォームよりお申し込みください。



URL <https://tokyo-shijou-shokuiku.jp>

※車椅子や介助の必要な方は応募フォームにご記載ください。

## お申込み締切

2025年

2/10

月

16:00まで

抽選のうえ、2/12(水)に参加可否のご案内をさせていただきます。

主催者：東京都中央卸売市場管理部総務課

## お問い合わせ先

株式会社ジャパックス

TEL:03-5770-7601 E-mail:japa-x@nifty.com

本事業は東京都より株式会社ジャパックスが委託を受けて実施しております。