

●伝統と革新●
ものづくり・匠の技の祭典2022
8月5・6・7日

主催 東京都

(産業労働局雇用就業部能力開発課)

会場 東京国際フォーラム ホールE (地下2階)

〒100-0005 東京都千代田区丸の内3-5-1

日時 2022年8月5日(金)～7日(日)

5日 10:00～18:00

6日 10:00～18:00

7日 10:00～17:00

入場料 無料

参加 全調技連・東京都日本調理技能士会

展示ブース 食-2 (正面入口より右側の奥)

ステージ (正面入口より左側)

出展者 5日(金) むきもの実演・体験 中村昌次・林 卓真 (後藤学園)

日本料理展示 菊池秀幸 (東京エアポートレストラン)

※ステージ実演 庖丁式 (生間流) 米良 隆・黒坂俊和・小谷優樹

6日(土) むきもの実演・体験 長島 博・川村鋼治 (生祥会)

日本料理展示 宇田川純男 (東京會館)

7日(日) むきもの実演・体験 大宮康雄・杉山浩一 (明治記念館)

日本料理展示 鈴木啓太郎 (銀座活かに きた福)

特別作品 食彩細工 (果物のカービング) 森脇公代 (兵庫県調技会) 予定

弁当販売 協力 нада万 (5日～7日) 館内飲食

※東京都日本調理技能士会会員の皆様へ

「ものづくり・匠の技の祭典2022」は4年ぶりに「東京国際フォーラム」の会場で開催されます。開催規模も全国規模から東京都に制限され、県外からの出展はありませんが、東京都調技会会員及び近県技能士会の皆様には多数のご来場をお待ち致します。

→全調技連・東京都日本調理技能士会事務局 03-3583-6216