



食のおもてなし スキルアップ講座



観光・飲食店事業者様、生産者様向けの特別集中講座のご案内です。
おもてなし最前線で活躍する仲間と共に学び合い、共に高め合って行きましょう！

第一回

学び、活かす

4人毎のグループに分かれ、日々の活動や課題を共有。「え！？そんなアイデアあり？」あなたの一言が誰かの大きな発見に！逆も然り。

- 日時：2024年11月26日（火）
14:00～16:00（受付は13:30～）
- 場所：エキパル倉吉 多目的ホール
（鳥取県倉吉市上井195-12号）
- 人数：20名（先着順）
- 参加費：無料

〈当日ご持参いただくもの〉
名刺（ショップカードでも可）
お持ちの方は、メニュー表、自社商品、パンフレットなど



第二回

料理塾

- ① ベニズワイガニ がんちゃ汁
- ② 未利用魚 いただき
- ③ ねぎしゃぶしゃぶ
- ④ とっておき 苺プリン

- 日時：2024年11月28日（木）
14:00～16:00（受付は13:30～）
- 場所：伯耆しあわせの郷
大研修室・調理実習室
（鳥取県倉吉市小田458）
- 人数：20名（先着順）
- 参加費：無料

〈当日ご持参いただくもの〉
使い慣れた包丁、エプロン、マスク



講師プロフィール

工藤 英良 Eiryō Kudo
株式会社EIRYO 代表取締役 / 出張料理人
「食の外交官」公邸料理人として10年間に渡りカナダ、中国、フランス3ヶ国において世界各国の賓客に和食を提供。
大使公邸におけるおもてなしに尽力し、2013年外務大臣表彰として「優秀公邸料理長」を受賞。

お申し込み・お問い合わせ

- お申し込み：希望講座、お名前、所属先、電話番号をご記入のうえ、下記のメールアドレスよりお申し込みください。
- お問い合わせ：ご不明な点は下記よりお気軽にお問い合わせください。

kokusaikankou@pref.tottori.lg.jp

鳥取県輝く鳥取創造本部 観光交流局国際観光課
担当：山本、藤澤 電話番号：0857(26)7969

