

県外飲食店研修のご案内（東京・京都）

福井県内飲食店のさらなる調理技術の向上を目指し以下県外2回の研修を開催します。
募集内容を確認の上、手順に沿ってお申し込みください。

【1】東京研修 テーマ：牛肉の行方と可能性

A5は美味しく良い肉なのでしょうか？屠殺から店に届く過程はベストでしょうか？
お母さんとして頑張った経産牛、牛乳やチーズづくりのために頑張った乳牛、
本来牛が好む草だけを食んだ牛肉、牛舎がなく野山川で気ままに過ごす牛、
これらはすべて、サカエヤさんで、肉の力を引き出した上でレストランに届けるお肉です。
サカエヤさんから肉の話を聞き、召し上がって牛肉の可能性を体感いただきます。
この日のメログラノーで良い状態の数種類を食べ比べ、貴店の肉料理を考える研修です。

講師

株式会社サカエヤ 代表取締役

新保吉伸氏

滋賀県南草津に店を構える精肉店「サカエヤ」主人

著書「どんな肉でも旨くする（世界文化社）」、NHK「プロフェッショナル仕事の流儀」出演
北海道で完全放牧で育てられる「ジビーフ」、高校生の育てる「愛農ナチュラルポーク」など、
取り扱う肉の格付けは高いものでもA3、中心となるのはB、C。市場で決して評価の高いお肉たちでは無い。
未經産、役目を終えた経産や乳牛、新保氏の仕事で美味しく手当てされた肉は多種多様。
取引先はオールジャンル、そのシェフ個人の調理のクセや好み、熱源に合わせ肉を仕上げる。

メログラノー オーナーシェフ 後藤祐司氏

イタリア料理店。シチリア・ラグーサ、ウンブリア・ペルージャの名店を経て帰国。
2015年広尾にメログラノーをオープン。現在は2025年広尾内で移転し席数を拡大した。
肉、魚、野菜の特徴を捉え豪快且つ繊細仕上げる料理は、トップシェフにもファンが多いことから秀逸さがうかがえる。
新保氏の信頼も厚く、今回新保氏のご指名により研修が実現。
優秀なサーヴィスも在籍、シェフフォーザブルーのメンバーでもある。

日時

2026年2月10日（火） 12:00～15:00 （11:45ドアオープン）

研修費

20,000円 試食代込、要事前決済

会場

メログラノー 東京都渋谷区広尾5-24-2 1F

東京メトロ日比谷線「広尾」駅 徒歩10分、JR「恵比寿駅」西口 タクシー10分

東京駅から地下鉄利用で約35分、東京駅からタクシー乗車は20～25分

定員

16名 最低催行人数：12名

参加上限

抽選の上 1～2名/1店舗・社

参加をおすすめする業種・業態

・和洋中問わず、牛肉料理を出しているお店

【2】京都研修 テーマ：初代の覚悟、継続の秘密

徳山鮓：徳山浩明氏、大渡：大渡真人氏、ともに一代で人気店作り上げた【初代】。

オリジナリティのある料理の創造、人の記憶に残る料理。

お食事をいただきながら、その着想や、自分を信じ貫く“継続”の秘訣をお聞きます。

その日の分だけ、山や湖から自然の恵みをいただく徳山氏の話は、

越山若水・福井で食材を揃える皆さまに、合い通じるところがあるのではないのでしょうか？

徳山氏には滋賀・余呉湖から熊と山菜を、大渡氏には冬の名物：柚子風呂を、

含めた料理をご用意いただきます。名店主人がお二人揃う貴重な会です。

講師	徳山鮓 主人 徳山浩明氏 滋賀県余呉に店を構える宿「徳山鮓」主人 京都の老舗料亭【河繁】で修行。生まれ育った滋賀県の余呉湖にある国民宿舎の料理長として就任。 毎月余呉を訪れていた「発酵」の第一人者である東京農業大学の小泉武夫先生に薫陶を受け 日本料理の根幹は「発酵にある」と開眼。クセが強かった滋賀の郷土料理である「熟鮓」を 徳山氏独自のものに生まれ変わらせた。 2004年に「徳山鮓」を開店。熟鮓、熊、猪、山菜、余呉でしか味わえない料理を楽しめる。 決して便利な場所とは言えない徳山鮓には、その味を求めて各地から客が集う。 ローカルガストロノミーの筆頭。
	祇園大渡 主人 大渡真人氏 福岡県出身、辻調理師専門学校卒業後の修行先は大阪の名店「季節料理つむら」。 2009年34才で奥方の故郷である京都に「祇園大渡」を構えた。 京都の水に、京都の旬の食材。店は京都にありながら、培ってきた大阪の浪速喰い切り料理との折衷。 1日の予約は8名、二組まで。 京都にありながら、京都ではない。今日も大渡氏の自由な発想で店を切り盛りする。
日時	2026年2月27日（金） 12:00～15:00 （11:45ドアオープン）
研修費	20,000円 試食代込、事前決済
会場	祇園大渡 京都府京都市東山区祇園町南側570-264 JR「京都駅」 タクシー15分 ※インバウンド客にご注意ください
定員	8名 最低催行人数：6名
参加上限	抽選の上 1～2名/1店舗・社
参加をおすすめる飲食店	<ul style="list-style-type: none"> ・ 日本料理店 ・ 熊肉取扱店 ・ オーナーシェフ/経営者

【3】参加資格・申込方法

参加資格	<ul style="list-style-type: none"> ・ 福井県内で営む飲食店の従事者（料理人・経営者・サービス）で、研修内容を自店に活かす意欲がある方、あるお店 ・ 参加後情報の提出（Googleフォームによるアンケート）に参加いただくこと
申込受付	所定の「Googleフォーム」からエントリー 2月10日（火） 東京 https://forms.gle/XFEYgGFBBeASzecUv8 2月27日（金） 京都 https://forms.gle/iTAZKyLrynGcW83W9
参加可否返答	随時メールにて連絡 決済画面にて事前手続きを以て申込完了
2名目の選出基準	できるだけ多くの店舗様に参加いただきたく 1店舗1名にて調整させていただきます。 空きがある場合に、お二人目のご案内をさせていただきます。
お断り	業種・業態が研修内容とマッチしないと判断した場合には ご参加いただけないことがございます。EX：東京研修：菓子販売業など
キャンセル規定	2週間前まで100%返金可能 以降は100%返金不可 東京1月26日、京都2月12日 いずれも23:59までに決済サイトから手続き ※自店内でのメンバー変更は可能ですが配席の都合、事前にお知らせください。 ※会の性格上、参加者様による他者・他店へのお譲りはご遠慮ください。

【4】補助・支援

今回のご参加には交通費片道・研修費数%相当の補助があります

東京研修 20,000円

京都研修 10,000円

当日、研修先にて現金精算いたします。

※ 研修費は事前決済にて承り、期限までの入金を以て申込完了といたします。

※ 支払先が異なるため、相殺はいたしません。

※ 本会は福井の飲食店を対象とした研修です。

県外研修のため、ご参加には店休を伴う可能性が考えられ

直前キャンセルは代替の方が見つからない可能性があります。

インフルエンザ、コロナなど、健康管理にはご尽力をお願いいたします。

【その他ご連絡】

- ・ サカエヤ様とご挨拶はいただけますがお取引をお繋ぎする会ではございません。
- ・ 同業間には同業間のルールがございます。今回ご参加いただけるのは飲食店様のみです。
- ・ 2企画ともお申し込みいただいても結構です。
エントリーフォームにて、より自店に活かせる方を優先し検討いたしますのでお知らせください。
- ・ 席次は事務局にて配席させていただきます。
- ・ 開業準備中の方：開業内容、時期が定まっている方はご応募いただけます。

交通参考

東京研修				
行き	敦賀	越前たけふ	福井	東京
	7:26	6:59※	7:44	10:37
帰り	東京	福井	越前たけふ	敦賀
	16:24	19:20	19:50※富山	19:37
京都研修				
行き	福井	越前たけふ	敦賀	京都
	9:41	9:50	10:14	11:09
帰り	京都	敦賀	越前たけふ	福井
	15:37	16:31	17:50	17:24

※要乗り換え

※本企画リリース時の調査です。必ずご自身でお調べください。

【本件のお問い合わせ】

ご質問、お問い合わせは申込用Googleフォームをご利用ください。折り返しご連絡いたします。

東京 <https://forms.gle/XFEYgGFBaASzeczUv8>

京都 <https://forms.gle/iTAZKyLrynGcW83W9>