



food 2022 taiwa 食 expo!

入場無料!

in 京都・太秦

12/17 SAT・18 SUN

「食」を通じて地域活性化! taiwaが贈る2日間の特別イベント! “京料理”を軸とした食文化や茶道・いけばなのワークショップなど、ご友人やご家族とともに「学び」「食」「まち」を楽しめること間違いなし!
たくさんのご来場、お待ちしております!

キッチンカーが
やってくる!



キッチンカー 17日 18日 10:00~16:00

ガバオライスやホットドック、餃子などいろいろなジャンルのキッチンカーとマールブランシュの移動販売車が太秦キャンパスにやってきます!

※写真はイメージです。当日のメニューが変更になる場合がございます。

詳細は裏面をご覧ください

京料理&パン講習会 17日 18日 事前予約制

大和学園のプロ講師陣から学ぶ調理・製菓の講習会! 京野菜や湯葉を上手く使った水を使わない京料理(17・18日)や、ミツカン/京都市とのコラボで開発した特別ベーカリー(18日のみ)の講習会です。

《参加費 1,000円》



【講習会】①10:30-11:30 ②14:30-15:30

※パン講習会は18日のみ

茶道・いけばな
体験会 17日 18日

親子
体験可

事前予約制&当日券あり 《参加費 1,000円》

京都いけばな協会所属流派の先生や裏千家茶道の先生から直接学べるワークショップです。

【茶道】17日 13:00-13:30/14:00-14:30/15:00-15:30
18日 10:30-11:00/11:30-12:00/13:30-14:00/14:30-15:00
【いけばな】11:00-12:00



※未就学児はご参加いただけません。

製菓学生による新商品発表会

17日 14:00~15:30

事前予約制&当日券あり

オンライン
配信あり

京都製菓の学生が京都市内の企業・団体と連携してレシピを開発! 当日は半年間試作を重ねた新商品の試食会を行います!



*事前予約制のものは定員になり次第、受付を締め切らせていただきます。

taiwa
THE ACADEMY OF HOSPITALITY



京都市右京区太秦安井西沢町4番5
TEL. (075) 802-0191 (平日 9:00~17:00)
担当: taiwa food expo 運営事務局

《アクセス》・地下鉄東西線「太秦天神川駅」下車 徒歩4分
・京福嵐山本線(嵐電)「嵐電天神川駅」下車 徒歩5分
・市バス「京大先端科学大学前」下車 すぐ

後援: 京都府・京都市・京都市観光協会

参加無料!

食文化×次世代シンポジウム

オンライン
配信あり

18日 13:00~14:30 事前受付(当日席は先着順)

来年3月の文化庁京都移転を目前に控え、京料理が登録無形文化財に! 文化財登録を記念して、文化庁から専門家を招いての基調講演とミレニアル世代の食のプロたちによるトークセッションを行います。(会場定員80名)

【基調講演】文化庁・文化財調査官 大石和男氏
【登壇】魚三樓 若女将 荒木和氏/菊乃井 若主人 村田知晴氏
有識料理・萬亀楼 若主人 小西雄大氏
京都調理師専門学校 校長 田中幹人
【司会】KBS京都アナウンサー 海平和氏



詳細は裏面をご覧ください

学生レストラン&カフェ

17日 18日 11:30より販売開始 事前予約制&当日券あり

《学生レストラン お一人さま800円》

※カフェ・パティスリーショップは18日みの営業です。

太秦で行列のできる学生レストラン&カフェ、パティスリーショップを特別営業! カフェでは学生による特別ドリンク&スイーツ、レストランでは世界初のゲノム編集動物食品として注目されている“22世紀鯛”を特別調理し提供します! (※西洋料理・日本料理より1品ずつ提供)



参加無料!

文化庁認定食文化ミュージアムを特別公開!

京都太秦 Taiwa Museum

10:00~15:00(12:00~13:00 closed)

最先端のDX/デジタル技術を取り入れ、Society5.0時代に相応しい食文化の発信拠点として人気のミュージアム。年中行事や四季にちなんだ和菓子や京料理の特別展示を開催します。



来場者プレゼント!

学校法人大和学園が特別に開発した“taiwaフレグランス”付ポストカード

日本初! 調理・製菓学校VR・AR体験会!

五感で食文化を感じるVR(仮想現実)やAR(拡張現実)の体験会を開催!



※駐車場のご用意はございません。公共交通機関のご利用をお願いいたします。

予約はWEBで!



food 2022 taiwa 食expo / 12/17 SAT · 18 SUN

事前受付(当日席は先着順)

参加
無料

食文化×次世代シンポジウム 18日 13:00~14:30

来年3月文化庁京都移転！ 京料理が登録無形文化財に！ミレニアル世代が語る食文化の継承

司会

KBS京都
アナウンサー
海平 和 氏



【基調講演】

講演テーマ「食文化と文化財」



文化庁・文化財調査官
(食文化部門)
大石 和男 氏

京都大学大学院農学研究科博士
後期課程指導認定、博士。京都大
学での教員を経て、文化庁で食文化
担当の文化財調査官として、文化財
のプロデュース業務に従事。登録無
形文化財「伝統的造り」「菓名をも
つ生菓子(煉切・こなし)」「京料理」
を担当する。

【トークセッション】

来年3月の文化庁京都移転を目前に控え、京料理が登録無形文化財に！文化財登録を記念して、文化庁から専門家を招いての基調講演とミレニアル世代の食のプロたちによるトークセッションを行います。(会場定員80名)



魚三樓 若女将 荒木 和 氏

魚三樓若女将。京料理の伝統を伝えて250
余年京都伏見に店を構える京都老舗料亭
の魚三樓に2019年に埼玉県から嫁ぎ、翌
年より魚三樓に入社。若女将として業務に
従事し現在は女将修行の傍らSNSの運用
を担当。



菊乃井 若主人 村田 知晴 氏

株式会社菊の井専務取締役。大学卒業後、
専門商社勤務を経て菊の井入社。3代目主
人である村田吉弘に師事。「京都料理芽生
会」「NPO法人 日本料理アカデミー」所属。
現在、龍谷大学大学院農学研究科博士後
期課程に在籍し食嗜好に関する研究も行つ。



有職料理 萬亀楼 11代目若主人
小西 雄大 氏

萬亀楼11代目若主人。大学卒業後、「新宿 京
懐石 柿傳」にて修業。有職料理を現在に伝
える萬亀楼にて、御所ゆかりの伝統技法を踏ま
えながら現代の素材、調理法を取り入れた料理を
考案。京都料理芽生会理事。生間流式庖丁
(いかりゆしきぼうちょう)31日目次期継承者。



京都調理師専門学校 校長
田中 幹人

学校法人大和学園副理事長。大学卒業後、
IT企業勤務を経て大和学園入職。現在は調
理・製菓・観光分野の専門学校校長を務め、
VRやAIを活用した新規事業や地方活性化
など産学連携事業を推進。京都大学経営管
理大学院修士課程(M.B.A)修了。

デジタルで京の食文化体験！

京都太秦 Taiwa Museum

17日 18日 10:00~15:00(12:00~13:00 closed)

DXを活用した教育機関として唯一の文化庁認定食文化ミュージアム

食文化の普及・振興のため、京都が時代とともに育んできた豊かな食文化と精神性を後世に普及・継承することを目的として、大和学園太秦キャンパス内に設置。日本の教育機関では初採用となる非接触タッチパネル式フォトギャラリーサイネージを導入、日本料理や和菓子の歴史、京都の食に大切な役割を果たす水や祭事などについてわかりやすく紹介しています。最近では、「DX×食文化ミュージアム」として注目されています。2022年2月、フルリニューアル。

参加
無料



VR体験会開催！！



特別展示も開催！！



来場者プレゼント！

学校法人大和学園が特別に開発した
“taiwaフレグランス”付ポストカード

キッチンカーがやってくる！ 17日 18日 10:00~16:00



マールブランシュ ケーキ移動販売 ※12:00~15:00のみの営業です



彩～color～ ガバオライス/ロコモロ/ふりふりポテト/ドリンク



じいじの餃子 (17日のみ) 餃子/チュロス/揚げたこ焼き/
やみつきポテトなど



ソライロカフェ (18日のみ) ホットドッグ/パニーニ/コーヒーなど

