

# 調理技能展 特別企画

6月20日(木) 湯の山温泉 旅館「寿亭」



## 当日の内容

- ◆ 庖丁式(四條流) 三重庖友会 11:00~12:00
- ◆ 調理技能披露(食事・解説) 12:00~13:30
- ◆ むきもの体験・実演 13:30~15:00

参加者は日帰り温泉をご利用いただけます (参加料に含む)

## 定員:20名

- ・事前申込制
- ・先着順(5/23~)

## 参加料

会 員:5,000円  
非会員:5,500円



※写真はイメージです

## 注意事項

- ①各時間は目安となります。
- ②参加者は、庖丁式(11:00~)から必ずご参加ください。
- ③申込完了後のキャンセルはご遠慮ください。
- ④お食事時の飲み物代は自己負担となります。

## 【申込方法】(受付期間:5/23~5/31)

電話またはFAXにて、受付期間内にお申し込みください。

- ・電話申込(9時~17時) 059-354-4501
- ・FAX申込 裏面の申込用紙にご記入の上、059-354-4093まで送信してください。  
(申込後3日以内に確認のご連絡をさせていただきます。)

## 【お問い合わせ先】

四日市市文化会館友の会「楽人くらぶ」 TEL:059-354-4501

※詳しい内容は裏面をご覧ください。

いつも友の会をご利用いただきありがとうございます。

今回は、友の会会員限定「調理技能展特別企画」を開催します。

庖丁式は、平安初期に始まり昇殿を許された武家に伝承された厳粛な伝統行事で、年頭や慶事の際に庖丁の型を披露する儀式です。

烏帽子・直垂をまとった姿で再現し、庖丁と真魚箸(まなばし)のみを用いて、鯉・鯛・鯉などの素材に一切手を触れることなくさばっていくもので、各地の神事などで奉納されることがあります。

その特別な庖丁式を、湯の山温泉旅館「寿亭」にてご覧いただき、その後、特別な季節のお料理を味わっていただきます。

調理技能披露と解説もあり、むきもの実演や一部体験もごさいます。  
ぜひご参加ください。(この企画は、現地集合、現地解散となります。)

場所 湯の山温泉 旅館「寿亭」 〒510-1233 三重郡菟野町菟野8585 TEL:059-392-2131 湯の山ロープウェイすぐ側  
日時 6月20日(木)10時50分集合 11時より開始

※お車で越しの方は、係の者が駐車場までご案内します。



受付№

## 楽人くらぶ会員限定「調理技能展」FAX申込書

会員名 (申込者名)	会員番号	送迎バスの利用 (湯の山温泉駅⇄寿亭)	有・無
会員名 (同行者名)	会員番号 <small>※非会員の方は空欄にしてください</small>	送迎バスの利用 (湯の山温泉駅⇄寿亭)	有・無

近鉄四日市駅→湯の山温泉駅

10:02発→10:28着

にご乗車ください。

～参加料のお支払いについて～

※参加料は当日までに、文化会館窓口または銀行振り込みにてお支払いください。

窓口：9時～19時／クレジットカード支払可／月曜休館

銀行振込：北伊勢上野信用金庫

本店(店番:002)

普通預金 1313613

ザイ)ヨツカイチシブンカマチヅクリ

※振込名義人の欄には、お名前と会員番号をご記入ください

※振込手数料はお客様ご負担となります。

～申し込みの際の注意事項～

※申込完了後のキャンセルはご遠慮ください。

※送迎バスのご利用は事前申込制となります。送迎バスは、近鉄湯の山温泉駅からとなります。

※必要事項を記入の上、下記送付先までFAXにてお送りください。

※締め切りは5月31日(金)です。ただし、定員となり次第締め切りとさせていただきます。

《送付先・問い合わせ先》

〒510-0075

四日市市安島二丁目5番3号

四日市市文化会館友の会「楽人くらぶ」担当 田中・吉原

TEL:059-354-4501

FAX:059-354-4093