

食物科2年生 京都研修

【京料理展示大会 見学】

【京懐石料理 賞味】

【錦市場 マーケティング調査】

食物科2年生では、日本料理への造詣を深めるため、京都研修に赴きます。古来の伝統や格式を重んじる京の食文化を「見て、食べて、触れて」経験することで、調理師の学びはもちろん、3年時の卒業研究に活かします。



【京料理展示大会】

京料理組合に加盟する老舗料亭の展示品や平安時代から伝わる、古式の庖丁儀式を見学



【京懐石料理】

創業300年を超える老舗料亭で賞味する伝統溢れる京懐石。

味・盛り付け・給仕に至るまで「京のおもてなし」の神髄を体感。



【マーケティング調査】

京野菜や京漬物、佃煮や乾物、塩干といった京都の台所に欠かせない商品を販売する「店」が所狭しと軒を連ねる『錦市場』を調査。