

京都市中央市場発!!

とと 魚フェス 2017

～おさかな好きになろう～

日時 平成29年2月26日(日) 午前10時～午後2時

会場 京の食文化ミュージアム・あじわい館 **開会式** 午前10時～

京都市中央市場
流通食材を
使った

びっく 美造り海鮮丼

200食限定! 1食 **500円** (税込)

※お1人様1食限り ※お持ち帰りはできません

開会式終了後、先着順にてチケット販売!

商品引換: 午前10時半～11時45分

小浜市による
船場汁
付き!



※写真はイメージ

自分で握って、その場で食べる!

寿司職人が教える 寿司にぎり体験

時間…正午～(約50分)

参加費…500円(にぎり5貫)

対象…小学生以上 定員…32名

持ち物…エプロン、三角巾



午前10時半より
先着順にてチケット販売!

漬けた魚はお土産に!

ブリの 味噌漬け体験

時間…午後1時15分～(約45分)

参加費…500円(ブリ3切れ)

対象…小学生以上 定員…32名

持ち物…エプロン、三角巾



午前10時半より
先着順にてチケット販売!

京の食文化ミュージアム 食あじわい館

TEL 075・321・8680

京都市下京区中堂寺南町130番地 京都青果センター3F

JR丹波口駅より徒歩3分 京都リサーチパーク前バス停より徒歩2分

8:30～17:00(調理実習室レンタル9:00～21:00)

休館日/水曜日(祝日を除く)、および年末年始(12/31～1/4)

<http://www.kyo-ajiwaikan.com/>



入館無料

あじわい館

検索



当日駐車場はございませんので、公共交通機関でお越しいただきますようお願いいたします。

※写真はイメージ。イベント内容は変更になる場合がございます。

鮮魚の展示&即売会

塩干物の販売

展示:開会式終了後～正午
即売会:12時半～無くなり次第終了

馴染みのある魚から珍しい魚まで!12時半からは、お魚屋さんによる解体即売を行います! 破格の値段と華麗な包丁さばきに注目!!



時間:開会式終了後～午後2時
無くなり次第終了

様々な商品をこの日だけの特別価格で販売!!



実施時間
午前11時半～
午後1時15分～ 計2回

ちりめんじゃこの重さを当てて、商品をゲットしよう!



ちりめんじゃこの重さ当てクイズ

福井県小浜市の水産物を紹介するブースも特設!

日本遺産に認定された「海と都をつなぐ若狭の往来文化遺産群 ～御食国若狭と鯖街道～」 「鯖街道」日本遺産パネルの展示&鯖街道体験

豊富な食材に恵まれた若狭は、古くから「若狭の美物(うましもの)」を都に運び、京の食文化を支えてきました。その道となった「鯖街道」について、パネルで紹介いたします。また、徒歩で鯖を運んでいた当時の衣装の再現や、荷かごの重さの体験などもしていただけます!



あそびにきてね〜♪

小浜市のゆるキャラ

さばトラななちゃんもやってくる!

小浜産鮮魚の展示



※写真はイメージ
 ※鮮魚の販売はありません

小浜特産品の試食・販売

(ささ漬け、鯖寿司、焼き鯖寿司、へしこ、なれずし、醤油干しなど)



主催/京都水産協会、京都水産物卸売業者協会 共催/京都市、京の食文化ミュージアム・あじわい館 協賛/福井県小浜市

運営/大京魚類株式会社、株式会社大水、京都全魚類卸協同組合、京都塩干魚卸協同組合、京都水産物小売団体連合会、京都市、京の食文化ミュージアム・あじわい館