

第百十九回

京料理

展示大会

心に響く
都のかげらを召しあがれ

2026年

2月15日(日)・16日(月)

午前10時～午後4時

京の食文化ミュージアム・あじわい館
DILIPA 京都(パルホール)

料 金 800円 1,000円
(前売券・一般) (当日券・一般)

お申込みは 京都料理組合事務局・各組合員店

お問い合わせ先 京都料理組合事務局 TEL075(2)5158333

出展商社

アサヒビール株式会社、井筒八ッ橋本舗、海の精株式会社
奥会津金山天然炭酸の水、京都鯉節株式会社
公益社団法人 京のふるさと産品協会、京麩 半兵衛麩
京和会、キリンビール株式会社、キンシ正宗
月桂冠株式会社、サッポロビール株式会社
三州三河みりん 株式会社角谷文治郎商店
サントリー株式会社、SEIKEN株式会社
Daigasエナジー株式会社、株式会社 匠創海
伯方塩業株式会社、福島鯉株式会社、粉末洗剤のめぐる
ホシザキ京阪株式会社

※50音順に記載しています

会場のご案内

京の食文化ミュージアム・あじわい館
DILIPA京都(パルホール)



あじわい館



DILIPA京都(パルホール)



- イベント
- 京料理展示 細工寿司の展示
 - taiwa 料理教室
 - 芽生会レストラン
 - 生間流式包丁 折詰販売
 - 京料理盛り付けコンテスト
 - 講演「京の食よもやま話」
 - 即売 お楽しみ抽選会

京料理 京都料理組合 主催 / 京都料理組合 共催 / 京都府料理生活衛生同業組合

協力 / 京都府寿司生活衛生同業組合、DILIPA 京都、あじわい館、京都府ふく組合、学校法人大和学園 京都料理研究会、京都友好会
後援 / 農林水産省近畿農政局、京都府、京都市、(公社) 京都府観光連盟、(公社) 京都市観光協会、京都商工会議所、(公財) 京都文化交流コンベンションビューロー

【京の食文化ミュージアム・あじわい館 アクセス】
【電車】JR「丹波口」下車、徒歩3分
【バス】市バス「京都リサーチパーク前」下車、徒歩2分

【DILIPA京都のアクセス】
【電車】JR(嵯峨野線)丹波口駅下車 西へ徒歩5分
【バス】JR京都駅から市バス23・75系統「京都リサーチパーク前(旧五条千本)」下車
四条大宮から市バス32系統「京都リサーチパーク前(旧五条千本)」下車
四条京阪前から市バス80系統「京都リサーチパーク前(旧五条千本)」下車

<https://kyo-ryori.com/>

京都料理組合 検索

京料理展示大会 公式 Facebook ページ
<https://www.facebook.com/kyoryoriexh>



京料理 展示大会

催事
プログラム

有名料亭の京料理ペアご招待券が当たるお楽しみ抽選会もあります。

応募に関するご注意、応募先などの詳しい内容は下記ホームページよりご確認ください

京都料理組合ホームページ <https://kyo-ryori.com/>



京の食文化ミュージアム・あじわい館 7階

京料理展示「京趣彩宴 香り舞う美技」



※写真はイメージです



※写真はイメージです

DILIPA 京都(パルホール)

京料理講演「京の食よもやま話」

15日(日)



京都 寿友会
佐々木勝悟
「京の鮎寿司」



京都料理芽生会
佐竹洋治
「京料理の未来」

16日(月)



京都府ふぐ組合
吉田昌弘
「ふぐ食文化とその魅力」



京都料理研究会
井山和彦
「仕出し弁当放談」

生間流式包丁

符衣装で行われる千五百年の歴史を持つ食の儀式。まな板の上の魚に直接手を触れず、包丁で切り分ける三十代目家元 生間正保氏による技は必見



盛り付けコンテスト

15日のみ13:30~ *5名限定 抽選にて決定!!

参加者募集中!

用意された食材を折詰めにする盛り付けの技を競って頂きます。

募集締切は 1月31日(土)着

メールアドレス 京都料理組合
info@kyo-ryori.com



評判の京料理折詰販売

季節彩る京の膳、この時だけのおもてなし



※写真はイメージです

【京料理折詰販売店】

いづら 井傳 乙文
かじ 清和荘
せんしょう 辰巳屋
たん熊北店本店
中村楼 西陣魚新
はり清 瓢亭 三嶋亭

※【注意事項】

お食事はあじわい館3階にお召し上がりいただく場所を設けておりますが、席数が限られておりますので、基本的にはお持ち帰りいただければと思います
それ以外の場所での飲食はご遠慮いただきますようお願い申し上げます

販売ブース

いつもの食卓が、料亭に変わる京の料理人が選ぶ、秘伝の逸品



京の食文化ミュージアム・あじわい館 3階

taiwa料理教室

学校法人大和学園京都調理師専門学校の人気講師が、料理を美味しくするポイントをお伝えします

芽生会レストラン 次代の京料理を担う"芽生会"が2日間限定の特別メニューを提供いたします。

『新たな挑戦』にご期待ください。詳しくはコチラQRコードから>>



芽生会御膳 3000円(税込み)



※写真はイメージです

2月15日(日)・16日(月)

11:30-12:45 (30名限定)

13:00-14:15 (30名限定)

※一斉スタートですので10分前には必ずお越しください

タイムスケジュール

2月15日(日) DILIPA 京都(パルホール)		2月15日(日) あじわい館3階	
10:00~10:30	開会のご挨拶	10:30~11:10	taiwa料理教室
11:00~11:30	生間流式包丁	11:30~12:45	芽生会レストラン第1部
12:00~12:45	京の食よもやま話 佐々木 勝悟	13:00~14:15	芽生会レストラン第2部
13:30~14:00	京料理盛り付けコンテスト	14:30~15:15	taiwa料理教室
14:30~15:15	京の食よもやま話 佐竹 洋治		

2月16日(月) DILIPA 京都(パルホール)		2月16日(月) あじわい館3階	
10:00~10:30	調理師認定証授与式	10:30~11:10	taiwa料理教室
11:00~11:30	生間流式包丁	11:30~12:45	芽生会レストラン第1部
12:00~12:45	京の食よもやま話 吉田 昌弘	13:00~14:15	芽生会レストラン第2部
13:30~14:00	生間流式包丁	14:30~15:15	taiwa料理教室
14:30~15:15	京の食よもやま話 井山 和彦		