

令和7年7月1日

紹興料理 研修ツアーのご案内

拝啓 盛夏の候、皆様ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。
平素より、紹興酒の普及活動にご理解とご協力を賜り、誠にありがとうございます。

さてこのたび、紹興酒の本場・中国紹興にて、現地の伝統料理である**紹興料理**を学ぶ研修ツアーを企画いたしました。

紹興料理は、旬の食材を活かし、素材の味を大切にする点で日本料理と共通する理念を持ち、日本人の味覚にも大変よく合う料理です。しかしながら、現時点では日本国内で紹興料理を味わう機会はごく限られております。

本研修ツアーでは、日本のトップシェフの皆様、紹興料理の名門老舗「**咸亨酒店 (かんきょうしゅてん)**」にて本格的な紹興料理を学んでいただきます。研修終了後には、各シェフの皆様がそれぞれの店舗で紹興料理を取り入れていただき、日本のお客様に紹興料理と紹興酒のペアリングを楽しんでいただくことを目的としております。

つきましては、下記のとおりツアーを実施いたしますので、ぜひご参加をご検討いただけますようお願い申し上げます。

【紹興料理研修ツアー 概要】

- 日程：2024年8月3～7日 or 4～8日（5日間）
- 場所：中国 浙江省 紹興市・咸亨酒店 古越龍山ほか
- 内容：紹興料理実習、紹興料理の文化・歴史講座、地元食材市場見学、紹興酒とのペアリング体験 ほか
- 対象：日本国内の飲食店オーナーシェフ・料理長・料理人の方々
- 定員：10名ほど（選考のうえ決定）
- 費用：実費負担（詳細別途ご案内）
- 主催：（一社）日本紹興酒協会 紹興酒ジャパン 咸亨酒店 古越龍山

ご興味をお持ちの方は、恐れ入りますが【7月10日（締切日）】までに、下記の連絡先までご一報くださいますようお願い申し上げます。皆様のご参加を心よりお待ちしております。

敬具

【お問い合わせ・お申込み先】 夏良根（なつりょうこん）
電話：090-3716-3482 メール：natsu@shokoshu.co.jp