

主催：上野飲食店組合田楽振興会 共催：上野商工会議所観光部会

伊賀の豆腐田楽 継承のための講習会

伊賀の豆腐田楽は、江戸時代後期から続く伝統料理です。
厳選した木綿豆腐を竹串に刺し、両面素焼きにした後、
伊賀独自の玉味噌と木の芽を合わせた味噌を塗って焼く、
春の訪れを感じる伊賀のおもてなし料理です。
この田楽を後世に継承し、伊賀のソウルフードとして
盛り上げていくため、レシピをお伝えする講習会を
開催いたします。

田楽のお取り扱いにご興味のある方のご参加を
お待ちしております。



日時 令和7年 7月15日 火曜日 13:30~16:00

場所 うえせん白鳳プラザ 伊賀市上野東町2957

料金 お一人 **5,000円** 材料費を含みます。当日ご請求申し上げます。

定員 **15名（先着順）** ※1事業所あたり2名様までご参加いただけます。

申込期間 **6月10日(火) ~ 7月1日(火)** ※定員に達し次第締め切らせていただきます。
申込用紙またはフォームからお申込みください。

内容 田楽の歴史について学びながら、豆腐の切り方や焼き方、味噌の作り方、基本の盛り付け
方などを実習します。講習後、レシピはご自身のアレンジを加えて頂いたのち、自身のお
店の提供メニューとして使用いただけます。

※田楽振興会（1000円/年）に任意加入する事で、ご自分の田楽を伊賀ブランド認定品として販売することが
可能です。また、イベント出店用屋台セットのレンタル・大和屋の田楽串やみそ刷毛も購入可能となります。



申込フォーム

伊賀の豆腐田楽継承のための講習会 申込書

FAX: 0595-24-3857

事業所名		参加者氏名	
連絡先	住所	TEL	

お申込み先

上野商工会議所 〒518-0873 伊賀市上野丸之内500 ハイトピア伊賀3階
TEL : 0595-21-0527 FAX : 0595-24-3857 MAIL : info@iga-ueno.or.jp

お問合せ先

末廣寿司
TEL : 0595-21-0797

後援：伊賀市、（一社）伊賀上野観光協会