

伊賀の豆腐田楽 継承のための講習会

第2回

伊賀の豆腐田楽は、江戸時代後期から続く伊賀の伝統料理です。

田楽の歴史や田楽味噌について学び、
おひとりにつき豆腐2丁を使用して実習します。

豆腐の切り方や串の刺し方、焼き方から盛り付けまでの
一連の流れを、しっかり体得できる講習会です。

田楽のお取り扱いにご興味のある事業所の方、
ご家庭で田楽を焼いてみたいという方など、
沢山のご参加をお待ちしております。



日時 令和8年1月27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 上野商工会議所会員
伊賀上野観光協会会員 5,000円 非会員・一般 5,500円



申込フォーム

価格は税込です。材料費を含みます。当日現金にてご請求申し上げます。

定員 15名(先着順) ※1事業所・グループあたり2名様までご参加いただけます。

申込期間 12月10日(水)~1月7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 田楽の歴史と伊賀の田楽味噌について学びながら、豆腐の切り方・串の刺し方・焼き方・味噌の塗り方・基本の盛り付け方までを実習します。

※飲食店営業許可所有事業者は、田楽振興会(1000円/年)に加入する事で、ご自身の田楽を伊賀ブランド認定品として販売することも可能です。また、全ての事業者は田楽振興会への加入により、イベント出店用の焼き台・田楽皿の有料レンタル(ガスの種類により3,000~5,000円/日)が可能となります。イベント出店に係る必要な許可については、各自保健所等へご確認をお願い致します。※田楽振興会への加入は任意となります。

第2回 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