

庖勝一條流 家元 庖勝 兼道

「高台寺 京とみ店主」
・京都府調理師会前会長



「京の七夕」協賛イベントとして、平安時代より継承される伝統芸能『式庖丁』を庖勝一條流が実演いたします。式庖丁とは、食材に直接手を触れず『真箸』と『庖丁』のみで食材を切りさばく伝統芸能です。今回も七夕にちなんだ勅題をメインに、家元の兼道氏をはじめとする一條流の庖丁人が華麗な庖丁さばきを披露いたします。是非この機会にお楽しみ下さいませ。

どなた様でも
お気軽にお越し下さいませ。

庖勝一條流 師範 小笹 庖貴

「三木半旅館 料理長」
・京都府調理師会会長



庖勝

一條流式庖丁

特別一般公開

入場無料

協賛イベント

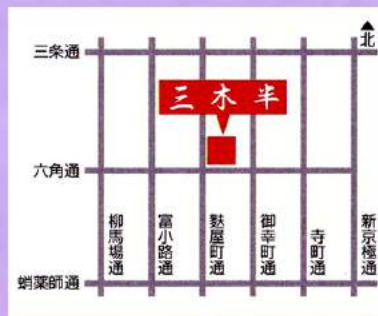


開催日時：平成30年8月12日（日）

開演13：30～1時間30分程度（入場13：00～）

会場：三木半旅館 7階大広間

※終了時間は進行状況により前後する場合がございます。
※途中入・退場可



三木半

京都市中京区六角通麩屋町角

TEL. (075) 221-5189

<http://www.mikihan.com>