

4月26日(日)  
13時~14時30分

参加無料

事前申込  
(先着30名)



## 今を活かし、次代に紡ぐ持続可能なまちづくり ～京料理 木乃婦 高橋主人から学ぶ～

令和8年度から新たに開講する脱炭素テクノロジー学び・体験講座「ZET-campus」

「京料理の盛り付け」を題材に、京料理における、持ち味を引き出し、引き立たせる工夫、バランスの良い構成、美しく見える表現法などを学び、味わいながら、脱炭素まちづくりについて考えるワークショップセミナーを開催します。

※京都府に在住・在勤・通学されている方が参加対象となります。

講師

京料理 木乃婦 三代目主人  
高橋 拓児 氏

内容

講師による京料理の盛り付け「実演」  
盛り付けした京料理の「試食」など

※当日、希望される方には、簡単な盛り付けを体験いただく予定です。

※内容が一部変更になる可能性があります。

主催：京都府、向日市、西日本旅客鉄道(株)、(株)京都銀行

共催：(株)ツクリエ(ZET-BASE KYOTO施設活用団体)



### 【講師プロフィール】

1968年生まれ。大学卒業後、「東京吉兆」で5年間修業、創始者 故湯木貞一氏に直接に薫陶を受ける。その後、京都に戻り、「木乃婦」の三代目を継ぐ。シニアソムリエや利き酒師の資格を取得し、ワインと和食とのコラボなど常に新しい調理法や素材に取り組んでいる。「日本食普及の親善大使」も務め、海外の多くの食イベントに招聘される。

NHK「きょうの料理」講師。立命館大学食マネジメント学部担当講師。ミシュラン1ツ星。京都府文化賞奨励賞、料理マスターズシルバー賞を受賞。日本料理アカデミー副理事長。博士(食農科学)。能楽金剛流師範

### 会場:ZET-BASE KYOTO (ゼットベース京都)



〒617-0002 京都府向日市寺戸町山繩手21番1  
京都フィナンシャルグループ MUKOUビル 3階

JR向日町駅より徒歩2分  
阪急東向日駅より徒歩5分

※駐車場・駐輪場に限りがありますので、  
公共交通機関をご利用ください。

<https://zetbase-kyoto.com/>

【お問い合わせ先】

075-323-7737 ((株)ツクリエ)



詳細・事前申込は  
こちら

### ZET-BASE KYOTOとは

脱炭素関連スタートアップ企業の集積、オープンインベーションの推進、脱炭素テクノロジーの実証実験等を目的としたコワーキングとシェアオフィスを備えるインキュベーション施設です。京都府が推進する「ZET-valley構想」における初の拠点として、令和7年4月にオープンしました。京都銀行向日町支店・東向日町支店が入居する京都フィナンシャルグループMUKOUビルの3階に位置し、産官金連携のもと運営し、入居企業には、面談や伴走支援をはじめ、資金調達支援、地域企業・大学との共創支援を提供するとともに、オープンインベーションを推進するイベント等を開催しています。

※「ZET-valley構想」とは、京都府が中心となり、脱炭素社会の実現に向けて、脱炭素テクノロジー関連のスタートアップ企業等が集積し、まちづくりへの技術導入等を促進する「ZET-valley」の形成を推進する構想です。