

令和8年4月吉日

司厨士協会会員各位

京滋地方本会長 西 稔史
京都府本部長 津田 明彦
事業部長 川田 悟史

一般社団法人全日本司厨士協会 京都府本部

京都市中央卸売市場見学会のご案内

恒例となりました市場見学会を下記要領にて開催いたします。

日頃、職場では触れる機会の少ない 魚介類・野菜・果物などの食材について、基礎知識から流通の仕組みまで学べる勉強会を開催します。今回は、実際の現場を見学できる 特別プログラムもご用意しました。

- ①株式会社鳥政本店にて地鶏の下ろし方を見学
(普段見ることのないプロの技術を間近で学べます。)
- ②有限会社 浅見水産加工場にて魚を捌く工程を見学
(理論的な考えに基づく捌き方を見学。構造や包丁の入れ方など、理論と実践を結びつけた視点で学べます。)
- ③万松青果株式会社にて「旬の野菜とハーブの魅力」を体感いただける見学
(季節ごとに変わる野菜の魅力を実際に見て、触れて、知っていただける機会です)

「食材のことをもっと知りたい」「業務に役立つ知識を増やしたい」等、ご興味のある方はぜひご参加ください。

【記】

日 時 令和8年6月9日(火)・6月16日(火)

午前6:30 集合(約3時間の予定)

集合場所 七条新千本 北西角(水産棟 見学エリア入口 前)

参加費 会員 無料・非会員 2,000円

募集人数 各日10名(先着順)

※ 京都市から、市場業務に支障がないようにとの指示があり少人数での見学会になります。

市場内では、検温、手指消毒にご協力をお願い致します。

当日、発熱等体調不良の症状がある方は申し訳ございませんが来場をご遠慮ください。

お問い合わせ先:司厨士協会 京都府本部 事務局 Tel:075-253-0248

下記必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください。

お申込み先FAX:075-253-0302

※申込メ切日 令和8年5月31日(日)

氏名	年齢	勤務先名	携帯電話番号	参加希望日	区分
				9日・16日	会員・非会員
				9日・16日	会員・非会員
				9日・16日	会員・非会員
				9日・16日	会員・非会員
				9日・16日	会員・非会員

当日のスケジュール

6:30 七条新千本北西角 集合

6:30~6:35 水産棟へ移動

6:35~6:45 見学エリア一部見学(衛生基準の説明をモニターで見る)

6:45~6:50 全仲冷蔵庫 見学(冷凍-25度 チルド-3度)

6:50~7:00 いけす 見学

7:00~7:20 鮮魚仲卸店舗 見学

7:20~7:40 塩干仲卸店舗 見学

7:40~7:45 総合食品店舗 見学・トイレ休憩

7:45~7:55 水産棟から青果棟へ移動

7:55~8:10 青果せり場・青果仲卸店舗 見学

8:10~8:20 万松青果株式会社にて「旬の野菜とハーブ」見学

8:20~8:30 青果棟から花屋町駐車場棟へ移動

8:30~8:50 鳥政本店で地鶏下ろし見学

9:00~9:30 浅見水産加工場で魚さばきを見学・質疑応答

その後、水産仲卸店舗を自由行動(付き添いなし)