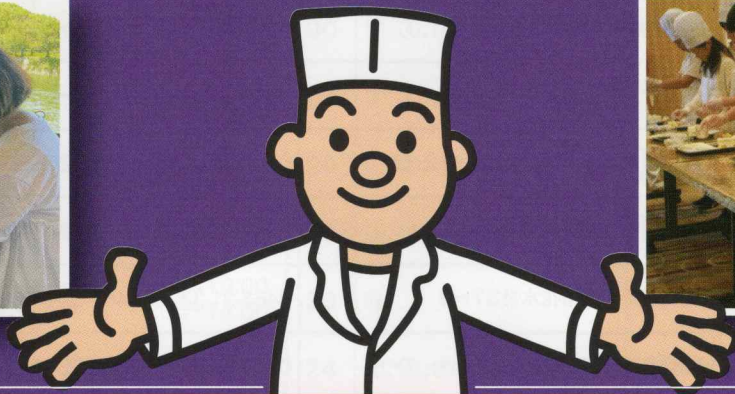




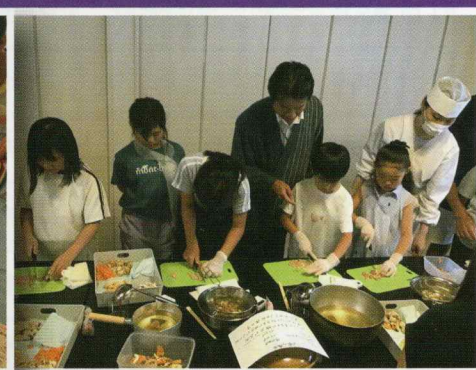
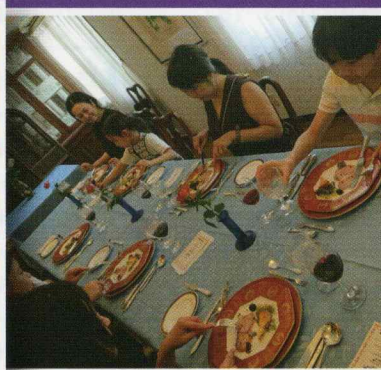
一般
社団法人

国際観光日本レストラン協会

おいしい夏休みを 体験しよう！2026



親子体験食味学習会 参加者募集!!



開催期間 7月11日(土)~8月31日(月)

開催場所 一般社団法人国際観光日本レストラン協会加盟の全国のレストラン、料亭等

参加費用 2,000円~13,000円(お一人様 税金・サービス料込)

申込方法 裏面申込書に必要事項をご記入の上、ご持参いただくか、FAXまたはメールにて各開催店へ直接お申込み頂き、参加費をお支払いください。(詳細については、各開催店へお問い合わせください。)

主催 一般社団法人国際観光日本レストラン協会
TEL 03-5651-5601 URL: <https://japan-restaurant.jp/>

2026 親子体験食味学習会 参加申込用紙



参加希望店	店名	FAX	
		メールアドレス	
開催日	2026年 月 日		
お子様名 ふりがな	幼・小 中・高・大 年生	保護者名	続柄
お子様名 ふりがな	幼・小 中・高・大 年生	保護者名	続柄

----- お申込者ご連絡先 -----

お申込日	2026年 月 日		
ふりがな ご芳名			
ご住所	〒		
TEL: — —	FAX: — —		
メールアドレス	@		
備考			

- 諸注意
- ①参加お申込は、上記申込用紙に必要事項をご記入の上、各店開催日の一週間前までに各開催店へ直接ご持参いただくか、FAXまたはメールにてお申込みください。
 - ②参加費のお支払方法は、銀行振込、カード、現金等、各開催店へお問い合わせください。
※お振込名が参加者名と異なる場合は、その旨を開催店へご連絡ください。
※振込手数料は、お客様にてご負担頂きますようお願い致します。
※開催日1週間前迄に参加費納入の確認が出来ない場合、お申込をお受け致しかねますので、ご了承ください。
 - ③ご参加について、原則としてお子様一名につき保護者一名でお申込みください。
 - ④食材によるアレルギーなどがございましたら、直接開催店へご相談ください。
 - ⑤定員に達した際は、お申込をお受け致しかねる場合がありますのでご了承ください。
 - ⑥開催日の前々日以降のお申込者のご都合によるキャンセルについては、お支払い頂いた参加費のご返金は致しかねますのでご了承ください。
 - ⑦発熱等、体調が悪い場合は、ご参加を見合わせてください。

2026年親子体験食味学習会 全国開催店

※参加申込、参加費のお支払いは、開催店へ直接お願いします。(料金は

お一人様税金・サービス料込)

【募集対象】 幼：幼児、小：小学生、小高：小学高学年、中：中学生、高：高校生、大：大学生

No.	店名	住所	TEL	FAX	メールアドレス	料金	料理・種類	募集対象	実施月日	曜日	実施時間	募集人数	学習内容	概要(主な学習内容など)
1	ステーキ鉄板料理 和かな盛岡本店	岩手県盛岡市大沢川原1-3-33	019-653-3333	019-653-3341	info@wakanagroup.co.jp	3,000	鉄板焼	小(低学年)と保護者	7月26日	日	11:30~13:30	12	①、③、④、⑩	鉄板調理を使った調理体験
2	ホテルグランド東雲	茨城県つくば市小野崎488-1	029-856-2214	029-856-2262	info@hg-shinonome.co.jp	5,500	日本料理	幼、小と保護者	①7月11日 ②7月20日	土 月	9:30~13:00	60	①、③、⑤、⑯	握り寿司・手まり寿司・茶碗蒸しの調理実習と料理人による調理パフォーマンスの見学
3	今朝	東京都港区東新橋1-1-21 今朝ビル2F	03-3572-5286	03-3572-6800	reservation@imaasa.com	3,500	すき焼き	小、中と保護者	8月19日	水	11:30~13:30	20	①、⑦、⑭、⑱	すき焼き調理体験
4	伊豆栄 本店	東京都台東区上野2-12-22	03-3832-5535	03-3832-5537	keiri@izuei.co.jp	3,500	うなぎ	小、中、高と保護者	8月5日	水	10:00~13:00	10	④、⑤、⑩	うなぎと親しみ、うなぎとふれあう
5	新宿 京懐石 柿傳	東京都新宿区新宿3-37-11 安与ビル	03-3352-5121	03-3350-5113	mail@kakiden.com ※申込専用電話(03-3352-5115)にて受付 6月18日(木)10:00~先着順	5,500	日本料理	小、中と保護者	7月25日	土	10:30~14:30	30	①、②、③、④、⑤、⑦、⑨、 ⑭、⑱	茶会体験、懐石料理のいただき方
6	神田仏蘭西料理 聖橋亭	東京都千代田区外神田2-18-17	03-5209-8831	03-5294-1008	hijiribashi-tei@nakatomi-co.com	5,000	フランス料理 洋食	小、中、高、大と保護者	8月30日	日	11:30~13:30	14	①、②、③、⑧	実践テーブルマナー講習会
7	西洋御料理 東洋軒	東京都港区元赤坂1-2-7 赤坂Kタワー1階	03-5786-0881	03-5786-0882	-----	8,800	日本料理 フランス料理 イタリア料理 洋食	小、中、高と保護者	8月1日	土	11:30開場 12:00~14:00	40	①、②、③、④、⑤、⑥、⑦、 ⑫、⑬、⑰、⑱	おいしいってなに?(学んで作って、食べる) 美味しい秘密レストラン
8	上野精養軒 本店	東京都台東区上野公園4-58	03-3821-2181	03-3822-1330	uchida@seiyoken.co.jp	7,000	フランス料理	小、中と保護者	8月22日	土	11:30~14:00	20	①、②、③、④、⑤	コース料理を楽しみながら、フランス料理の魅力とともに、その味わいを引き立てる食事のマナーを学んで頂きます
9	八芳園	東京都港区白金台1-1-1	0570-064-128	-----	banquet@happo-en.com	3,000	寿司	小、中と保護者	7月24日	金	11:30~13:30	30	③、④、⑦、⑭、⑱	巻き寿司を作る体験。作った後はみんなで味わいます
10	ホテル椿山荘東京 / 料亭「錦水」	東京都文京区関口2-10-8	03-3943-5489	-----	r-restrant@hotel-chinzanso.com	13,000	日本料理	小、中と保護者	8月22日	土	12:00~14:30	24	②、⑦、⑩、⑱	お箸の持ち方など和食マナーの基本と初めての茶道体験
11	鎌倉 御代川	神奈川県鎌倉市由比ヶ浜2-22-5	0467-23-0911	0467-22-8581	internetmiyokawa@miyokawa.co.jp	7,000	日本料理	小、中と保護者	7月28日	火	12:00~14:00	20	①、②、④、⑦、⑩	すき焼きお肉食べ比べ。(洋牛・国産牛・和牛)日本の食文化に触れながら、本当の美味しいを親子で感じてみませんか?
12	日本料理 鯉之助	神奈川県鎌倉市小町1-4-1	0467-25-3740	0467-60-5153	koinosuke@miyokawa.co.jp	3,500	日本料理 寿司	小と保護者	7月29日	水	11:30~13:30	30	⑤、⑱	寿司職人体験をして頂き料理を造る楽しさを学んで頂きます
13	割烹 竹万	神奈川県平塚市花水台37-3	0463-31-3322	0463-32-9544	info@takeman.co.jp	2,000	日本料理	小、中と保護者	①7月21日 ②7月22日	火 水	11:00~12:00 13:00~14:00	30	⑱	茶道体験
14	ステーキ&欧風料理 ルモンドふじがや	静岡県葵区昭和町6-1	054-251-0066	054-251-0067	lemondofujigaya@gmail.com	3,500	鉄板焼	小、中と保護者	8月1日	土	11:00~14:30	24	③、④、⑥、⑯、⑳	鉄板焼シェフ体験、静岡茶の淹れ方体験
15	つば甚	石川県金沢市寺町5-1-8	076-241-2181	076-241-6448	info@tsubajin.co.jp	5,500	日本料理 郷土料理	小と保護者	7月25日	土	11:00~13:30	18	①、②、③、④、⑤、⑦、⑨、 ⑩、⑫、⑬、⑮、⑰、⑱	前田藩の「加賀梅鉢紋」を手まり寿司に ~目で食べる加賀料理の美学~
16	天近別館 ちかざわ	岐阜県大垣市直江町200	0584-81-7771	0584-75-1687	info@tenkin.co.jp	3,300	日本料理 だし (和食の基本)	幼、小と保護者	7月28日	火	12:00~14:00	30	①、⑱	日本のだし文化 毎日の食事のたいせつさ 食材について 調理実習
17	魚三樓	京都市伏見区京町3-187	075-601-0061	075-612-6175	uosaburo1764@gmail.com	3,000	日本料理	小、中と保護者	8月2日	日	11:30~13:00	30	④	出汁セミナー(水の飲み比べ、出汁のとり方、 天然素材と加工出汁の違い等)
18	三嶋亭	京都市中京区寺町通三条下る桜之町405	075-221-0003	075-221-0842	info@mishima-tei.co.jp	4,000	すき焼き	小、中、高、大と保護者	7月18日	土	11:00~14:00	24	①、②、③、④、⑤、⑦、⑯、 ⑱	牛肉のお話 美味しいお茶の入れ方 すき焼 調理実習
19	柿の葉ずしヤマト 五條本店	奈良県五條市五條3-2-2	0747-23-1955	0747-22-8011	yamato-6@kakinoha.com	3,000	郷土料理	小、中と保護者	8月2日	日	11:00~13:30	25	⑫、⑭	奈良の名産「柿の葉ずし」の学習と製造体験を していただきます
20	ホテルアジュール・奈良	奈良県奈良市油阪町1-58	0742-22-2577	0742-26-8159	asyl@worldheritage.co.jp	2,000	日本料理	小と保護者	8月2日	日	11:00~13:00	20	④	数種類の出汁の飲み比べと作り方を学んだ後、その出汁で炊いた釜めしを 召し上がっていただきます。繊細な味の違いを体験することで日本人の 味覚に対する気付きと出汁文化を学んでいただけます
21	西大和さえき	奈良県北葛城郡河合町大輪田1674-2	0745-73-3393	0745-32-4440	okami@gourmetjapan.co.jp	6,000	日本料理	幼、小、中、高と保護者	7月26日	日	16:00~18:30	30	①、②、③、④、⑤、⑥、⑦、 ⑩、⑮、⑰、⑱、⑲	和菓子作りと、お茶室体験、懐石料理のいただき方
22	Le BENKEI	奈良県大和郡山形町276-1	0743-53-3588	0743-55-2121	info@benkei.ne.jp	7,000	フランス料理	小、中と保護者	7月20日	月	11:00~14:00	30	①、②、③、④、⑤、⑥、⑦、 ⑧、⑪、⑫、⑬、⑭、⑮、⑯、⑰、⑱	美味しい料理を味わっていただき、マナー食育を 勉強していただきます
23	はり重 道頓堀 本店	大阪府中央区道頓堀1-9-17	06-6211-7777	06-6213-3515	shopmaster@harijyu.co.jp	4,000	すき焼き	小4から中3までの お子様と保護者	8月17日	月	12:00~14:00	30	⑦、⑭、⑱	和牛のおはなしと仲居さん体験 (すき焼の調理でのおもてなし)
24	花外楼 北浜本店	大阪府中央区北浜1-1-14	06-6231-7214	06-6222-1982	honten@kagairo.co.jp	5,000	日本料理	小、中と保護者	8月20日	木	11:30~13:30	30	③、④、⑩、⑱	大阪の歴史のお話、お食事、お抹茶体験
25	花のれん 本店	鳥取県鳥取市瓦町526	0857-23-0494	0857-21-1238	hananorenjimusho@mild.ocn.ne.jp	4,000	日本料理	小、中、高、大と保護者	8月2日	日	17:00~19:00	20	③、④、⑥	地元の旬の食材を使った手作りの料理を楽しみましょう
26	かき船 かなわ	広島市中区大手町1丁目地先	082-241-7416	082-241-3493	info@kanawa.co.jp	4,000	日本料理	幼、小、中と保護者	8月2日	日	11:00~14:00	30	①、③、⑤、⑦、⑱	食事の大切さと美しさを学ぶ調理体験
27	料亭 二蝶	香川県高松市百間町7-7	087-851-7166	087-823-1687	nichou@mocha.ocn.ne.jp	4,000	日本料理	小、中と保護者	8月2日	日	11:00~14:00	30	②、⑦、⑨、⑱	料理の盛り付けと和三盆干菓子作り体験
28	料亭 嵯峨野	福岡市博多区住吉2-21-19	092-271-5745	092-271-5748	youkoso@hakata-sagano.com	5,000	日本料理	小学4年生以上 中、高と保護者	7月26日	日	11:30~14:00	30	①、②、③、④、⑤、⑦、⑨	食と健康
29	ふるさと料理 杉の子	宮崎市橋通西2-1-4	0985-22-5798	0985-27-1526	suginoko@miyazaki-catv.ne.jp	2,000	日本料理 郷土料理	小、中、高と保護者	8月4日	火	11:00~13:00	20	①、④、⑥	冷や汁の調理実習を行ったあとに、 食味体験していただきます

学習内容 ①：食事の大切さ ②：食事の作法 ③：食事の楽しさ ④：本当の美味しさの体験 ⑤：食材、調理等作る人に感謝の場の設え ⑥：地産地消の話 ⑦：日本の食文化 ⑧：世界の多様な食文化 ⑨：お座敷の作法 ⑩：料亭文化体験 ⑪：スローフードの話 ⑫：地域伝統料理の話 ⑬：日本の地域伝統芸能 ⑭：食の伝統・歴史 ⑮：食事 ⑯：テーブルデコレーション ⑰：おもてなしの作法 ⑱：調理実習 ⑲：茶道体験 ⑳：その他