

## 本物のダシを味わうことは「教養」である in シンガポール

報告者：菊乃井 村田 知晴

提出日：2026年3月28日

### ■ 「日本料理大賞 2026-2027」 シンガポール向けPR事業

目的：過去に参加がなかった国の新規開拓としてシンガポール現地を訪問し、日本料理に関心があるシンガポールの料理人に対し、「日本料理大賞 2026-2027」への参加呼びかけや和食文化の振興に関するPRを行った。

実施日：令和8年3月25日

参加者：日本料理アカデミー出席者3名（中村元計氏・村田知晴氏・小西雄大氏）

会場：SAKEMARU Artisan Hideout (55 S Bridge Rd, シンガポール 058686)

出席者：現地料理人10名

日程：

3月23日移動日 本出国→シンガポール到着→到着後（現場確認・発注材料確認）

3月24日準備日 仕込み・使用機材の確認・SAKEMARUスタッフとミーティング

3月25日実施日 開場の設営・イベント実施・片付け

3月26日移動日 シンガポール出国→日本到着

イベント当日スケジュール：

14:30-14:35 開会挨拶（SAKEMARUシェフ 工藤清秀）

14:35-14:45 趣旨説明（村田知晴）

14:35-14:45 講演「日本料理を知る」（中村委員長）

14:45-15:10 実演「一番だしの取り方」（村田知晴）

15:10-15:20 質疑応答（中村委員長）

15:20-15:30 休憩

15:30-16:15 試食「日本料理を味わう」・料理説明（中村委員長）

16:15-16:25 日本料理大賞の告知と参加方法の説明（中村委員長）

16:25-16:30 閉会挨拶（小西雄大）

16:30 終了（片付け）

17:00 完全撤収

献立内容：

先附（分葱・筍・赤コンニャク・帆立・わらび・酢味噌がけ）

煮物椀（カニしんじょう・花びら麩・椎茸・軸れんそう・木の芽）

焼き物（甘鯛からすみ焼き・金柑塩麴漬け）

ご飯（蒸し寿司・焼き穴子・金糸玉子・ガリ・桜葉・花びら独活）



