

報道機関各位

～「すしの都」たる所以、そのカギを握るのはカツオ！？～  
**「江戸前鮭二鶴」による食育イベントが小倉城庭園で開催！**

このたび、福岡県唯一の「ミシュラン連続二つ星すし店」である「江戸前鮭二鶴」が、東筑紫学園高校食物文化科の生徒に向け、北九州の「すし」をテーマにした食育イベント（講習会）を実施します。

このイベントは、「江戸前鮭二鶴」の店主・船橋氏が食物文化を学ぶ高校生に“地元の食の魅力を伝えたい”との思いで2年前から実施しています。今年度は会場を小倉城庭園に移し、「北九州市のすしがなぜ美味しいのか」「美味しいすしを握るのに必要な条件は何か」をテーマに講義を行います。

講義後は、北九州市のすしの美味しさのキーワードとなる“カツオ”、中でも高級な「ヤイトカツオ」を使用したカツオ丼の実食をいただきます。

ぜひ、取材方よろしくお願ひいたします。

記

- ◇日 時 令和7年6月10日（火） 全パートで取材・撮影が可能です！  
第1部 10時00分～11時00分（講義①すしの科学）  
第2部 11時10分～11時40分（講義②すしの都たる所以）  
第3部 11時50分～12時40分（カツオ丼の実食）  
第4部 12時40分～13時00分（質疑応答）
- ◇場 所 小倉城庭園（北九州市小倉北区城内1-2）
- ◇受 講 者 東筑紫学園高等学校 食物文化科2年生 36名
- ◇添付資料 江戸前鮭二鶴・小倉城庭園 プレスリリース資料

【イベントに関する問合せ】

江戸前鮭二鶴株式会社

担当：柏木 TEL：093-531-2442

【すしの都課に関する問合せ】

都市ブランド創造局 すしの都課

担当：大浦、徳田 TEL：093-482-1950