

報道機関各位

～「すしの都 北九州市」を語れる市職員を増やしたい！～
「すしの都 北九州市」北九州市職員向け講習会を開催します

このたび、「すしの都課」の新設を契機に、北九州市のすし文化や水産資源への理解を深め、観光客や報道関係者への対応力を強化することを目的に、市職員向けの講習会を開催します。

「すしの都 北九州市」の魅力を“語れる職員”を育てるため、すしの都課の取組や地元で捕れる季節ごとの魚種、すし職人から見た北九州市の立地・ポテンシャルまで、幅広い知識を学ぶ内容となっています。講師には、市内のミシュラン二つ星すし店「江戸前鮨 二鶴」の舩橋氏をお招きします。

ぜひ、取材方よろしくお願いいたします。

記

○講習会概要

- 1 名 称：「すしの都 北九州市」すし文化理解促進講習会
- 2 日 時：令和7年7月23日（水）13：30～15：00
- 3 会 場：北九州市立男女共同参画センター・ムーブ 大セミナールーム
（小倉北区大手町11-4）
- 4 対象者：北九州市職員及び関連団体職員（募集約100名）
- 5 内 容：第1部 「すしの都課」体制と取組の紹介【すしの都課】
地元の魚とすしの関係、魚種の特徴【水産課】

第2部 地元すし職人から見た「すしの都 北九州市」
【講師：『江戸前鮨二鶴』舩橋節男 氏】

※カメラの設置場所等に限りががあるため、取材をご希望の方は、事前にご連絡をお願いします。

【問合せ先】

都市ブランド創造局 すしの都課

担当：大浦、徳田 TEL：093-482-1950