



JAPAN AIRLINES

すしの都北九州市

JALPAK



### 【座学プログラム概要】

ガストロノミープロデューサー柏原光太郎氏から、日本各地の地域ごとに異なるすしの魅力や名店の裏にある地域の背景、職人のストーリーについて学びます。

そして北九州市すしの都課より、「北九州市のすしがおいしい理由」や、多彩なすし店が並ぶ「北九州市のすしの強み」、そしてすしを起点とした地域の「食」のブランド構築へ向けた取り組みを学び、北九州市への美食ハントの旅に備えます。

※現地プログラムお申込者限定です。座学プログラムのみでの参加はできません。

■日時: 2026年3月7日(土) 14:00~15:30

■会場: EZOHUB TOKYO ※オンライン(Zoom)参加可能

■講師: 柏原光太郎氏、北九州市すしの都課職員



柏原光太郎氏

ガストロノミープロデューサー  
一般社団法人「日本ガストロノミー協会」会長  
「食の熱中小学校」校長  
北九州市参与(食の魅力戦略担当)  
Kassie&Co.株式会社 代表取締役

【経歴】

ガストロノミープロデューサー。慶應義塾大学卒業後、株式会社文藝春秋入社。現在はKassie&Co.株式会社代表取締役、福岡県北九州市参与(食の魅力戦略担当)、「食の熱中小学校」校長、「日本ガストロノミー協会」会長、「美食都市アワード」審査委員、「Luxury Japan Award 2026」選考委員などを務める。著書に『ニッポン美食立国論 時代はガストロノミーツーリズム』『東京いい店はやる店』『世界の富裕層は日本で何を食べているのか? ガストロノミーツーリズムの最前線』

### 【現地プログラムの概要】

北九州市で匠の技とすしを取り巻く文化を目で舌で体感する2日間

- ✓ガストロノミープロデューサー 柏原光太郎氏と共に、北九州市のすし文化を探求
- ✓「九州メロワール」と題し、この地ならではの鮨の味を究める名店「江戸前鮨二鶴」店主の船橋節男氏より、すしの歴史や調理理論、北九州市の食材の魅力を学び、うま味のテイastingを小倉城庭園にて体験
- ✓全て一本釣りし船上放血神経締めを施すため、長期熟成も可能な「藍の鱧」を手がける「藍の匠衆」から学び、美食体験を深める
- ✓夕食は、寿司を「食べる」から「体験する」へと進化させた「照寿司」にて、ここでしか体験出来ないショーアップされたカウンターで北九州の旬を堪能
- ✓大卸会社「九州魚市」のプロのせり人の案内で、「すしの都 北九州市」の魚の源であり、漁船が直接接岸する北九州市卸売市場を見学
- ✓地元で愛される「幸すし」にて、旦過市場で仕入れた魚を使用した昼食と学びのシェアリング

■出発日 : 2026年3月23日(月) 1泊2日

■定員 : 15名(最少催行人員:12名)

■Webサイト : <https://www.jal.co.jp/jp/ja/tour/jal-academy/program/kitakyushu/>

■旅行企画・実施 : 株式会社ジャルパック

※画像は全てイメージとなります。  
以上

### 【お問い合わせ先】

日本航空株式会社 九州支社 TEL:092-261-5105

北九州市 都市ブランド創造局 すしの都課 担当:大浦、徳田 TEL:093-482-1950

株式会社ジャルパック 人事総務部 総務・広報グループ TEL:03-5715-8054