

令和3年11月15日

市政記者各位

鴻臚館で現代風アレンジした「古代おもてなし料理」の食イベントを開催します

福岡市では、NPO 法人と共働で「古代おもてなし料理の復元・活用事業」を令和2年度より行っています。

今回、本事業の一つとして、古代の迎賓館である鴻臚館での饗宴に提供された料理を、現代風アレンジして、事前の応募者に実食していただくイベントを、鴻臚館跡展示館及び併設広場（舞鶴公園：福岡市中央区城内）において開催します。

「古代のおもてなし料理」とは、鴻臚館のトイレ遺構から出土した種子・花粉などから想定される食材を基に、文献資料なども参考にして、鴻臚館で海外の賓客に振舞われた料理をイメージし、創作したメニューです。

また、関連イベントとして、お香づくりワークショップやユニークベニューとしての音楽茶会も開催します。

つきましては、ぜひご取材賜りますようお願い申し上げます。

記

○古代おもてなし料理の提供（各回20名 抽選）

日時：令和3年11月28日（日）

①11時00分～12時30分

②13時00分～14時30分

費用：5,000円

場所：鴻臚館跡展示館及び併設広場（別紙位置図）

申し込みは11月20日まで、史跡整備活用課あてEメールで受付
アドレス：shiseki.EPB@city.fukuoka.lg.jp
必要事項：①希望時間、②住所、③氏名、④電話番号



お膳に肉、魚や野菜料理など。その他汁物2品、鯛の焼物、ご飯、菓子が付きます。12品を提供予定。
※写真はイメージです。

（関連イベント）

・お香づくりワークショップ

日時：令和3年11月20日（土）

①10時00分～11時30分 ②13時00分～14時30分

場所：鴻臚館跡展示館

・音楽茶会

日時：令和3年11月27日（土）18時00分～20時00分

茶司：徳淵 卓氏（株式会社 万ヤ 代表取締役社長）

ピアノ：haruka nakamura 氏

場所：鴻臚館跡展示館

経済観光文化局文化財活用部史跡整備活用課
担当：長家・中村
TEL：092-711-4470（内線4470）
FAX：092-733-5537

(別紙)

鴻臚館跡展示館（舞鶴公園）

