

報道機関各位

～小倉城庭園で「すしの都 北九州市」を学ぶ～
ミシュラン二つ星すし店による無料すしセミナー開催

このたび、北九州市も参画している「すしの都 北九州協議会」が、市民の皆さま向けに「すしの都 北九州市」を学ぶセミナーを開催いたします。

市内のミシュラン二つ星すし店「江戸前鮎二鶴」の船橋氏を講師にお招きし、「すしの都 北九州市」の取組や地元で獲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、北九州市の「すしの都」たる所以を幅広く学べる内容です。

6月10日に小倉城庭園で実施した「地元高校生向け食育イベント」の内容をぜひ市民の皆さまにもお届けしたいとの思いで温めてきた企画が実施に至りました。ぜひ、取材方よろしくお願ひします。

記

○セミナー概要

1 日 時：令和7年9月16日（火）
13:30～15:30

2 会 場：小倉城庭園（書院棟）
（小倉北区域内1-2）

3 定 員：40名（参加費無料／先着順）

4 内 容：・協議会の使命と観光の可能性（すしの都 北九州協議会）
・北九州の豊かな漁場と水産業の強み（北九州市）
・江戸前鮎の技と北九州食材の魅力（江戸前鮎二鶴 船橋氏）



R7.6.10 高校生向け食育イベントの様子

○添付 すしの都北九州協議会プレスリリース

○「すしの都 北九州協議会」



【イベント・当日取材に関する問合せ】

すしの都 北九州協議会 担当：山中
Tel：093-967-1036

【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

～「すしの都 北九州市」ブランド発信の第一歩！～ 小倉城庭園で「すしセミナー」を開催

日頃より「すしの都北九州協議会」にご支援とご協力を賜り誠にありがとうございます。

小倉城庭園にて「すしセミナー」を開催します

是非 当日は取材にお越しいただき、ご紹介いただきますようお願いいたします。

告知の方もご協力いただけますと幸いです。

日	時	2025年9月16日（火）13:30～15:30
場	所	北九州市立小倉城庭園 書院棟
定	員	40名（無料／先着順）

北九州市が推進する都市ブランド「すしの都」を広く発信するため、すしの都 北九州協議会は、2025年9月16日（火）13時30分より、小倉城庭園にてセミナーを開催いたします。市民・業界関係者・行政が一堂に会し、北九州市がなぜ“すしの都”なのか、その魅力を学び・共有します。

6月10日に実施した二鶴さんの地元高校生向けイベントの内容を、ぜひ市民の皆さんにも聞いていただきたいと温めてきた企画です。

メインスピーカー 江戸前鮨 二鶴 店主 船橋節男氏



1970年生まれ、創業60年の鮨店の三代目
1990年、東京に修行に出て伝統江戸前鮨に出会う2002年、実家の「二鶴寿司」を「江戸前鮨 二鶴」に改名し代替わりする
2014年、2019年「ミシュランガイド福岡」で2つ星の評価を得る
2021年 ゴエミヨで「地方における伝統江戸前鮨の先駆者」と評される

プログラム

1. 協議会の使命と観光の可能性（すしの都 北九州協議会 事務局）
2. 北九州の豊かな漁場と水産業の強み（北九州市）
3. 江戸前鮨の技と北九州食材の魅力（二鶴 大将による講話）

イベントページ <https://kitakyushu-sushi.com/sushi-seminar/> →→



※「すしの都 北九州協議会」とは

すしの都 北九州協議会は、漁業従事者から市場関係者、寿司店まで、地域の食文化を支える多様な担い手が連携し、北九州ならではのすし文化を広く発信するために設立された協議会です。

【問い合わせ】すしの都 北九州協議会
電 話：093-967-1036 担 当：山中