

名古屋の老舗「八百彦本店」による特別講義を実施 高校生が“和食の伝統とプロの技術”を学びます

5月7日（木）・8日（金）、椋山女学園高等学校において、名古屋で創業300年を超える老舗仕出し料理店「株式会社八百彦本店」から講師を迎え、和食をテーマとした特別講義を実施します。

本講義は、伝統の味と技を守りながら、現代のニーズに合わせた多彩な料理を提供している同社の具体的な工夫を知り、和食の伝統や旬の食材・プロの技術について学ぶことで食文化への理解を深め、味覚を育てることを目的としています。

【日 時】 2026年5月7日（木）、8日（金）
11：40～12：40（両日共通）

【場 所】 椋山女学園高等学校
（名古屋市千種区山添町2丁目2番地）

【内 容】 講師による講義（八百彦本店 営業部取締役本部長 戸田英男氏）
・八百彦の歴史と取り組みについて
・和食の特徴と魅力について

【対 象】 高校3年生選択科目「食物」履修者
5月7日（木）62名
5月8日（金）59名



【お問合せ先】

〒464-0832 名古屋市千種区山添町2丁目2番地
椋山女学園高等学校 家庭科教員（担当：飯島、岡田）

TEL 052-751-8131 / E-mail : i-yuri@js.sugiyama-u.ac.jp