



【ホテルオークラ神戸】10名様限定「フルーツカービング教室」を 11月22日（土）に開催

クリスマス・新年の食卓を華やかに彩る野菜や果物の飾り切りを体験



ホテルオークラ神戸（所在地：神戸市中央区 代表取締役社長 総支配人：石垣 聡）は、野菜や果物を美しく飾り切る「初めてのフルーツカービング教室」を、2025年11月22日（土）に開催いたします。ご家庭で迎えるクリスマスや年末年始の食卓、おもてなしのシーンに取り入れやすい技法を学べる体験型イベントで、参加者は10名様限定です。

タイの伝統技法をベースしたフルーツカービングは、一本のナイフで野菜や果物に繊細な模様を彫り込み、美しい装飾へと変化させる技法です。王様に捧げる食事を美しく飾りたてたことから始まったとも言われ、食卓を華やかに飾る「おもてなし」の芸術として世界中で愛されています。

本イベントでは、日本タイカービング協会主催のコンテストで入賞経験を持つシェフ 増田 弘明が講師を務め、球体の果物を用いた基本的なカービング手法をお教えます。シェフによるデザイン彫刻のデモンストレーションを行い、その後、参加者ご自身も専用ナイフを使ってカービングを体験していただきます。少人数制ならではの丁寧な指導で、初めての方も安心して参加でき、完成した作品はそのままお持ち帰りいただけます。体験後には、ホテルオリジナルケーキの試食もご用意しており、ホテルならではの特別なひとときをお楽しみいただけます。

「初めてのフルーツカービング教室」概要

日時：2025年11月22日（土）13:30～16:00（受付13:00～）

会場：ホテルオークラ神戸 宴会場「Icho-銀杏-」（1階）

対象：中学生以上

人数：10名様

料金：一般¥8,500/One Harmony 会員¥7,500

※表示料金には、材料費（カービングナイフ含む）、ケーキセット、サービス料・消費税が含まれております。

ご予約・お問い合わせ

〈Web 予約〉 <https://www.kobe.hotelokura.co.jp/fruit-carving-workshop/>（9月10日より予約受付）

〈お問い合わせ〉ホテルオークラ神戸 総合企画室 TEL. 078-333-3503（平日:9:30～18:00）

※ご予約は Web にて承ります。

※アレルギーに関するご相談は、事前にお問い合わせください。

※エプロンをご持参ください。

※開催日の2日前以降の人数変更ならびにキャンセルにつきましては、キャンセル料100%を申し受けます。

※One Harmony は、オークラ ニッコー ホテルズでご利用いただける入会金・年会費無料の会員プログラムです。

<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/members/oneharmony/>



増田 弘明

講師 増田 弘明

2015年カフェレストラン「カメラリア」料理長、2018年～2021年フランス料理「レストラン エメラルド」料理長。2019年から鉄板焼「さざんか」料理長を兼任。現在は、宴会・レストラン調理など幅広く担当。

受賞歴

日本タイカービング協会主催

2017年 第8回タイカービングコンテスト

フルーツカービング部門 佳作（7位入賞）

ホテルオークラ神戸について

神戸のウォーターフロント、メリケンパークに建つランドマークホテル。“清楚にして優雅”をコンセプトにした客室からは、六甲の山並みや神戸の街並み、神戸ポートタワーや観覧車、灯台など、東西南北で異なる表情をみせる神戸の風景をお楽しみいただけます。館内は日本古来の伝統や自然をモチーフにしたデザインが随所に散りばめられ、和と洋が調和した寛ぎの空間が広がります。開放感あふれるロケーションの中、洗練されたサービス、お料理とともに心和むひとときをお届けいたします。



所在地：〒650-8560 神戸市中央区波止場町 2-1

TEL：078-333-0111（代表）

公式サイト：<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/>

■報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 総合企画室

TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

E-mail：event1@kobe.hotelokura.co.jp

担当：阿部、水口、宇野

オンラインや電話での取材、画像をご希望の方は遠慮なくご連絡ください。