



【ホテルオークラ神戸】「フルーツカービング教室」を

2026年に4回シリーズで開催

季節をテーマに野菜・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「フルーツカービング教室」を、全4回シリーズで開催いたします。食卓や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、第1回目となる7月18日（土）は、「夏」をテーマに10名様限定で実施します。なお、ご予約は3月16日（月）より開始いたします。

タイの伝統技法をベースに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。カービングの基本を習得すれば、

フルーツや野菜の種類や大きさに関わらず、自在に美しい装飾を作ることが可能です。

本イベントは、当ホテルのシェフ 増田 弘明が講師を務め、10名様限定の少人数制ならではの丁寧な指導のもと、初めての方でも安心して参加いただけます。第1回目では、夏をテーマにしたデザインのカービングと、飾り切りした夏野菜を使ってピクルス作りを行います。完成した作品はそのままお持ち帰りいただけます。さらに、体験後にはホテルオリジナルケーキもご用意しており、ホテルならではの特別なひとときを楽しめます。

「フルーツカービング教室」概要

開催日／テーマ：

【第1回】2026年7月18日（土）／テーマ『夏』

【第2回】2026年10月4日（日）／テーマ『ハロウィン』

【第3回】2026年12月20日（日）／テーマ『クリスマス』

【第4回】2027年3月13日（土）／テーマ『春』

時間：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（カービングナイフをお持ちの方¥6,500）

One Harmony 会員：¥7,500（カービングナイフをお持ちの方¥5,500）

※表示料金には、材料費、ケーキセット、サービス料・消費税が含まれております。

〈Web予約〉<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/fruit-carving-workshop-2026>（3月16日より受付）

〈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）

※開催日2日前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。

※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。

※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、お料理とともに心と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。