

飛騨市 × 名古屋辻学園調理専門学校

地域と学生をつなぐ食のプロジェクト



飛騨市は一般社団法人美食都市研究会が主催する「美食都市アワード2026」を岐阜県内で初めて受賞しました。

受賞理由は、飛騨牛や米などの豊かな食材、塩蔵や薬草の文化、そして生産者・飲食店・市民が一体となった持続可能な食のまちづくりが評価されたためです。

今後は飛騨の食材と食文化を地域の誇りとして未来につなげていきます。

主催：飛騨市
協力：名古屋辻学園調理専門学校

名古屋辻学園調理専門学校・限定レストラン

飛騨牛や飛騨の野菜など地元食材をたっぷり使い、
市と未来の料理人達と一緒に地域の「食」の魅力をお届けします。



※写真はイメージです。

会場：Restaurant Doyana 定員：各部14名（完全予約制）
（岐阜県飛騨市古川町殿町10-19）

※先着順ですので、
お早めにお申し込みください。

内容：9月12日（土）

ランチ1部

11:15～12:45

ディナー1部

17:00～19:00

ランチ2部

13:00～14:30

ディナー2部

19:30～21:30

9月13日（日）

ランチ 11:30～13:00

料金：「ランチ」 ￥2,000 + ペアリング（4種） ￥1,500
「ディナー」 ￥4,500 + ペアリング（6種） ￥3,000

※ペアリングとは：料理のひと皿ごとに、一番ぴったり合う
（希望制） お酒をセットにして出してもらうことです。

メニュー：飛騨市食材を使用した【中国料理コース】
「ランチ：6皿（デザート込み）」
「ディナー：7皿（デザート込み）」



現金でのお支払いは不可となります。

お申込み（先着順）

右記コードから
お申し込みください
申請後、運営からの
メール返信をもって
予約完了となります。



お問い合わせ



0577-62-9010



飛騨市
食のまちづくり推進課