

プロ向け 国産ジビエ 料理セミナー



参加費無料

今、注目を集める国産ジビエ。

「国産ジビエ認証制度」が今年度よりスタートし、
今後はますます注目の食材となることが予想されます。
しかし、正しい取扱い知識がないと思わぬ食品事故の危険があり、
家畜と違った調理方法が求められる食材でもあります。
流通のルールや取扱いでの注意点、安全でおいしい加熱調理方法などを習得し、
あなたのお店でジビエを活用していただくためのジビエ料理セミナーです。

平成30年度開催日程

大 阪：7月31日(火) 申込締切7月20日(金)
札 幌：9月8日(土) 申込締切8月29日(水)
東 京：9月19日(水) 申込締切9月7日(金)
名古屋：10月20日(土) 申込締切10月10日(水)
福 岡：12月3日(月) 申込締切11月22日(木)

定員：各会場40名(先着順)
対象：飲食店等で調理に携わる方

詳細は裏面をご覧ください

主催：一般社団法人日本ジビエ振興協会 共催：辻調理師専門学校・エコール 辻 東京
※本事業は、農林水産省「鳥獣利活用推進支援事業その1」の一環として実施されるものです。

セミナープログラム予定(全日程・会場共通)

13:00 開 場
13:30 開 始

■国内の鳥獣被害の現状と
捕獲鳥獣の食肉利用について
—国産ジビエ認証制度が始まる—
講師:藤木 徳彦(日本ジビエ振興協会)

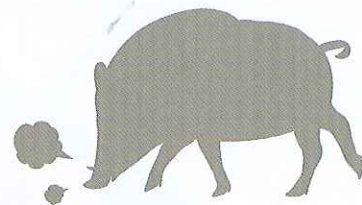
■シカとイノシシの栄養的特徴について
—健康的な食生活に役立てる—
講師:布内 直裕(エコール 辻 東京)

■ジビエの衛生管理について
—美味しく安全に調理する—
講師:迫井 千晶(辻調理師専門学校)

(14:50~15:00 休憩)

■調理実習「シカ肉のポワレ」(各自)
—基本的な加熱方法を知る—
講師:藤木 徳彦(日本ジビエ振興協会)
中田 淑一(辻調理師専門学校)
秋元 真一郎(エコール 辻 東京) ほか

16:30 終 了



セミナー実施日程・会場

7月31日(火) 大阪
辻調理師専門学校
大阪府大阪市阿倍野区松崎町3-16-11
<http://www.tsuji.ac.jp/access/>

9月8日(土) 札幌
光塩学園調理製菓専門学校
北海道札幌市中央区大通西14丁目1番地
<https://chouri.koen.ac.jp/outline/>

9月19日(水) 東京
エコール 辻 東京
東京都国立市富士見台2-13-3
<http://www.tsuji.ac.jp/access/tokyo.html>

10月20日(土) 名古屋
名古屋調理師専門学校
愛知県名古屋市瑞穂区新開町5番3号
<http://www.meicho.ac.jp/index.php/info/map/>

12月3日(月) 福岡
西部ガス 食文化スタジオ
福岡県福岡市中央区浄水通2-14
<http://www.syokubunka-studio.jp/access/>

※各会場施設へのお問い合わせはご遠慮下さい。

申 込 書

一般社団法人日本ジビエ振興協会HPセミナー申込ページ、
または、下記申込用紙に記入のうえ、ファックスにてお申込下さい。
お申込受付が完了しましたら、事務局より当日のご案内をいたします。

セミナーお申込ページは
こちら!!

<http://www.gibier.or.jp/seminar2018/>



参加会場 (東京・大阪・札幌・名古屋・福岡) 職種 (和食・洋食・中華・その他)

氏名

勤務先

電話番号

メール
アドレス

【お問合せ先】一般社団法人日本ジビエ振興協会 事務局
TEL/FAX:0266-75-1885 Mail:seminar@gibier.or.jp