



ジビエを貴店の目玉に！ 現代の名工シェフから学ぶ

プロ向け (シェフ・経営者等) 鹿肉料理講習会

脂肪が少なく、引き締まった肉質で栄養が豊富なことから日本でも人気が高まってきている「ジビエ」。政府もジビエの利用を拡大する方針を掲げ、狩猟者育成や流通体制を確立させた後、2019年には消費量を倍増させる方針を打ち出しました。また牛肉と比べ、エネルギーが1/2、脂質1/4、鉄分が1.7倍と言われる鹿肉は、アスリートはもとより健康志向のお年寄りや女性のアツい視線を集めつつあります。つまり、近い将来必ずや「ジビエブーム」が到来するわけです。

大阪のてっぺんと言われる大阪府下屈指の里山地域の能勢町をはじめとした北摂地域でも、増え続ける鹿による農作物への被害増加と並行して、その捕獲と徹底したトレーサビリティ管理による「高品質で安全な鹿肉」の供給体制の構築に向けて、着々と準備が進んでいます。

こうした体制構築とあわせて必要なのは「美味しいジビエ」を提供して頂けるお店の増加です。そこで、高品質なジビエを使ったお料理の提供に、いち早く取り組んでみようという、お店やホテルのシェフ、経営者の皆様向けに講義と実演を交えた本講習会を実施します。

ジビエ界でも最先端に行く2名の講師から「美味しい鹿肉のイロハ」を学んでみませんか？

2018年3月9日 **金** 14:00 ~ 16:30

開催場所：**ハグミュージアム 5F セミナールーム** **現地集合/解散**

(大阪市西区千代崎3丁目南2番59号)

大阪市営地下鉄長堀鶴見緑地線

「ドーム前千代崎」駅下車

①番出口より徒歩3分

アクセスマップ

<http://www.osakagas.co.jp/company/efforts/hugmuseum/access.html>



定員：**25名**【先着順】

★3月2日(金)締切

※ただし申込多数の場合は大阪府内の飲食店関係者を優先する場合があります。

参加費：会員 **2,000円** / 一般 **4,000円** (税込)

※当日会場受付にて申し受けますので、釣銭の無きよう準備願います。

※「会員」とは、主催・共催の商工会議所・商工会の会員企業の経営者および従業員の方となります。

※1週間前よりキャンセル料(全額)が発生します。あらかじめご了承のうえ、お申込みください。

対象者：飲食店・旅館・ホテル、食品加工販売業の関係者(シェフ、調理師、店长、経営者等)

※コンサルタント業を目的とされる方の受講はお断りしております。



カリキュラム

(変更となる場合があります)

- ①「安全で美味しい食肉処理方法と衛生管理」 講師：食肉処理施設「京丹波自然工房」代表 ジビエ猟師 垣内 忠正 氏
- ②調理実演「鹿肉を使ったレシピ3点」 講師：梅花女子大学 食文化学科 教授 神田 正幸 氏
- ③モモ肉ローストの試食&質疑応答
- ④ハグミュージアム業務用厨房 展示実演ルーム見学(希望者のみ)



主催 豊中商工会議所 / 共催 池田商工会議所・箕面商工会議所・能勢町商工会・豊能町商工会
協力 大阪ガス(株)・(株)ふるさと創生研究開発機構・北摂ジビエ振興協議会

お申し込み方法

豊中商工会議所ホームページのセミナー情報より受付
<http://www.oaana.or.jp/>



または

裏面受講申込書をご記入の上
FAXにて送信ください。



平成30年3月9日(金)「プロ向け 鹿肉料理講習会」



お申し込みシート FAXでお送りください。



FAX: 06-6857-0474

豊中商工会議所 担当 下垣 行

※受講者情報をご記入下さい

(フリガナ) 事業所名	(フリガナ) 参加者名
〒 _____ 所在地	
TEL (_____)	FAX (_____)
Mail	業種・営業内容
会員確認 (所属団体名に○をつけてください) 豊中 池田 箕面 能勢町 豊能町 その他・所属なし	領収書宛先名称

※ご記入いただいた個人情報等は受講者名簿を作成して主催等実施協力機関および講師へ提供すると共に、主催等実施機関からの連絡情報提供のために利用させていただきます。

※参加票等は発行しません。お申し込み時に満席の場合のみご連絡致します。連絡が無ければ当日開始時間までに会場へ直接お越しください。

※広報および事業報告のため実施状況の写真を撮影し、機関紙やSNS等に掲載する場合がありますので、予めご了承ください。

食肉処理施設「京丹波自然工房」代表 ジビエ猟師 垣内 忠正氏

株式会社 ART CUBE 代表取締役。27歳のときに宝塚市から福知山市三和町へ移住。田舎暮らしをサポートする会社を立ち上げ、2013年には野生獣肉の食肉処理施設「京丹波自然工房」を設立。2014年には「KYOTO 猟師教室」を開校するなど、趣味ではなく仕事として猟や食育を担う「ジビエ猟師」の育成に力を入れている。



梅花女子大学 食文化学科 教授 神田 正幸氏

マキシム・ド・パリなどで研鑽を積み、京都宝ヶ池プリンスホテルの和食・洋食の総料理長として活躍。平成19年に「現代の名工」として京都府知事から表彰される。現在は梅花女子大学にて教鞭を取り若手の育成に尽力。

鹿肉は、高タンパク低カロリー・高ミネラルで鉄分豊富なヘルシー食材として、フランス料理でも「ジビエ」の花形となっています。最近では地方創生の動きもあって、全国的にも「ジビエ料理」の普及や加工食品の開発が活発になり、健康志向の強い女性を中心に消費者からの支持も高まっています。



【お問合せ】

豊中商工会議所

担当: シモガキ

TEL: 06-6845-8002