

令和2年度 **国産**

ジビエ

料理セミナー

ジビエの栄養や衛生、肉の特性等を取り扱う座学と、安全でおいしい加熱条件を満たす料理講習を取り入れたセミナーです。

参加費無料

テキスト・試食送料はご負担ください

eラーニングで知識を固め、ライブ配信で解体・調理を極める！



【受講の流れ】

すべてオンライン上での受講となります

座学講座をe-ラーニングで事前に受講いただき、その後zoomを利用したライブ配信を受講いただきます。ライブ配信の2日前までに到着するよう試食を送付させていただきますので、確実にお受け取りをお願いいたします。

①座学講座

e-ラーニングで
事前に受講

②料理・解体実演

1/29(金)or2/11(木・祝)
zoomにて受講

※セミナーの内容は一部変更となる可能性がございます。予めご了承下さい。
※詳細は裏面もしくはホームページをご覧ください。

【ライブ配信日程】

※お申込み時にどちらかを選択ください

2021年

【A】1月29日(金)

締め切り：~~1月15日(金)~~

1月21日(木)※延長しました！

【B】2月11日(木・祝)

締め切り：1月28日(木)

【時間】14:00～17:00(共通)

【定員】各60名

【対象者】

飲食店でのジビエ取り扱いを想定した内容のセミナーです。料理人の方や、ジビエを調理したことがある方向けの内容となっております。

【お申込み】

日本ジビエ振興協会 HP よりお申込みください。



◀お申込みは
こちらから!

<https://www.gibier.or.jp/seminar2020/>

セミナー内容について

受講者のみなさまには事前にeラーニングを受講いただき、その後ライブ配信にて実演講習を実施いたします。

《1》e-ラーニング(座学講座)

座学講座で基礎知識を固めます

ジビエの危害要因やリスク管理、調理上の注意点、食肉の管理方法、異常肉の見分け方、加工する際の留意点などについて解説します。
eラーニングシステム上にて、ご自身のペースで受講いただけます。(ライブ配信の日までに受講をお願いいたします。)

国産ジビエ利活用に関する概況

講師：(一社)日本ジビエ振興協会

国産ジビエ認証取得施設の取組み

講師：(株)信州富士見高原ファーム 戸井口 裕貴氏

ジビエ・肉の科学

講師：(公社)全国食肉学校 小原 和仁氏

ジビエの衛生管理

講師：辻調理師専門学校・エコール 辻 東京

ジビエの栄養

講師：辻調理師専門学校・エコール 辻 東京

《2》ライブ配信(料理・解体実演)

基礎知識を踏まえて、さらに発展した内容をお伝えします

各部位の特性を生かして余すところなく活用するため、部位の特徴を解説しながら枝肉を捌く実演を行います。料理講習では、事前にお送りする試食メニューのレシピ解説を行います。
ツールはzoomを使用いたします。手元カメラで細かい部分をお見せしたり、チャット機能で講師への質問もお受けします。

13:30	受付開始
14:00	開会あいさつ
14:05	
14:10	ジビエの各部位の特徴について(解体実演)
14:55	
15:00	安全なジビエの加熱方法について
15:20	
15:25	ジビエ料理講習(一部試食あり)
16:40	
16:40	質疑応答(eラーニング講座への質問を含む)
17:00	
17:00	終了

【ライブ配信日程】

●A: 2021年1月29日(金)

締め切り：1月15日(金)

●B: 2021年2月11日(木・祝)

締め切り：1月28日(木)

※定員に達し次第、締め切りとなります。
お早めにお申込みをお願いいたします。

※A・Bともに同じ内容での開催です。

【申し込み方法】Webにて受付

一般社団法人日本ジビエ振興協会HP内のジビエ料理セミナーお申込みフォームよりお申込みください。お申込み後、事務局よりメールにてご案内をいたします。必ず内容をご確認下さい。



◀お申込みは
こちらから!

<https://www.gibier.or.jp/seminar2020/>

【eラーニングについて】

- お申込み後、ユーザーIDとパスワードを発行いたします。システムにログインの上、受講をお願いいたします。
- eラーニングはライブ配信プログラムの受講までに受講完了して下さい。
- オンライン配信ではeラーニングの内容についての質疑応答時間を設けます。

【ライブ配信について】

- 配信ツールはzoomを使用いたします。参加者様ご自身にて、事前に使用環境のご準備をお願いいたします。(スマートフォンでzoomご利用の際にはアプリをダウンロードして下さい。)
- 試食がライブ配信2日前までに到着するよう、**ヤマト運輸の冷凍便・送料着払い**にて発送いたします。お召上がり方法の説明書を同封しますので、お手元に届きましたらご確認ください。
- 試食とは別便にてテキストを送付いたします。テキストはお申込みを受付次第、順次発送させていただきます。

(zoomテストページはこちら)
<https://zoom.us/test>

【注意事項】

- 日付をよくご確認ください、お申込み間違いにご注意下さい。
- キャンセルの場合は必ずご連絡いただきますようお願いいたします。
- セミナーの内容は一部変更となる可能性がございます。予めご了承下さい。

【お問合せ先】一般社団法人日本ジビエ振興協会 事務局
TEL: 0266-75-1850 • Mail: seminar@gibier.or.jp