

ジビエ料理セミナー 2022

開催日

2022年10月13日(木)

14:00 ~ 16:00

申し込み締切: 10月7日(金)

「ジビエ」とは、狩猟によって得た鳥獣のお肉を指す言葉です。

日本でも古くから、「牡丹鍋(イノシシ鍋)」などが食されてきました。

ジビエ料理を取り扱うお店がメディアに取り上げられたりと、近年注目を集めています。

ジビエはその力強い食味や、栄養面においても、家畜とは異なった魅力があふれるお肉です。

「ジビエに興味がある」「お店で使ってみたい!」という料理人の皆様を対象に、

ジビエの基礎知識をお伝えするセミナーを開催いたします!

参加費 無料

会場

ABC クッキングスタジオ丸の内グラウンド

(東京都千代田区丸の内三丁目1番1号国際ビルディング B2FABC 丸の内グラウンド)

対象

飲食店等で調理に携わる方

定員

40名

定員に達し次第、締め切らせていただきます。

締め切り後は、オンライン配信をご利用ください。

主催

一般社団法人 日本ジビエ振興協会

《プログラム》

(1) ジビエの流通・仕入れのルール 講師: 一般社団法人日本ジビエ振興協会

(2) 厨房での衛生管理について 講師: 一般社団法人日本ジビエ振興協会

(3) 安全性と美味しさを両立する加熱調理方法

講師: 一般社団法人日本ジビエ振興協会 代表理事 藤木 徳彦

(4) 各部位の特徴と調理例(枝肉解体・調理実演、試食)

講師: 一般社団法人日本ジビエ振興協会 代表理事 藤木 徳彦



実演ではシカの枝肉をさばきながら、部位の特徴をお話します!



ご試食では、鹿肉のボワレ、イノシシ外モモ焼肉の春巻き、シカ&イノシシ骨のスープ、シカスネ肉のバナナタルトの4品を召し上がっていただきます。調理のポイントとともに、レシピも紹介いたします!

オンライン配信

オンラインでの映像配信も実施いたします。会場へ来られない方や、定員に達してしまった後のお申込みにつきましても、こちらでご視聴ください。リアルタイムでの視聴はもちろん、後日アーカイブでもご視聴いただけます。

※オンライン配信のご視聴にもお申し込みが必要です。

お申し込み方法

日本ジビエ振興協会 HP のお申し込みフォームよりお願いいたします。もしくは、メール本文に①氏名、②所属、③当日ご連絡のつく電話番号、④メールアドレス、⑤視聴方法(現地会場 or オンライン配信)をご記載いただき、下記メールアドレスまでご送信ください。

お申し込みはこちらから



<https://www.gibier.or.jp/gibier-cooking-seminar-2022/>

お問合せ 【TEL】 0266-75-1885 【mail】 seminar@gibier.or.jp

本セミナーは、農林水産省「鳥獣利活用推進支援事業(利活用推進)」の一環として実施いたします。