

令和元年度

料理 国産

セビエ  
セミナー

web申込は  
こちら!



ますます注目を集める魅力的な食材、国産ジビエ。  
通常の畜肉とは異なった取り扱いが必要な食材でもあります。  
ジビエの正しい仕入れ方法や調理方法に関する知識を身に付け、  
「安全に、おいしく」を実現するためのポイントをお伝えします。

好評をいただき、4年度目となる今回は  
入門編・上級編の2コースで開催!

【定員】各会場40名(先着順)

■入門編 食材・資料代: ¥1,000(税込)

東京 :7月29日(月)新宿調理師専門学校  
大阪 :10月6日(日)大阪ガス hu+gMUSEUM  
大分 :1月23日(木)J:COMホルトホール大分

■上級編 食材・資料代: ¥3,000(税込)

東京 :8月19日(月)エコール 辻 東京  
名古屋:8月29日(木)名古屋調理師専門学校  
札幌 :9月5日(木)光塩調理製菓専門学校  
大阪 :10月27日(日)エコール 辻 大阪

【申込締切】  
各会場とも7日前まで  
※満員になり次第締切



入門編・上級編ともに調理実習をご用意!  
各プログラムの詳細は裏面をご参照ください。

## ■入門編 (東京・大阪・大分)

厨房でのジビエの衛生管理方法や食肉の取扱いの注意点、栄養成分についての講義、安全とおいしさを両立するための適切な加熱調理の実習を行います。

12:30	受付開始	スケジュール
13:00 13:05	開会あいさつ	
13:05 13:25	国産ジビエ利活用に関する概要 講師:(一社)日本ジビエ振興協会	
13:25 13:45	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	
13:45 14:10	ジビエ・肉の科学 講師:(公社)全国食肉学校	
14:10 14:30	ジビエの栄養 講師:辻調理師専門学校、エコール 辻 東京	
14:30 14:45	着替え・教室移動	
14:45 15:45	調理実習 「安全とおいしさを両立する加熱調理法」 講師:辻調理師専門学校、エコール 辻 東京	
15:45 16:00	質疑応答	
16:00	終了	

### 《日程と会場》

#### ■東京:7月29日(月)新宿調理師専門学校

東京都新宿区西新宿6丁目5-3

#### ■大阪:10月6日(日)大阪ガス hu+gMUSEUM

大阪府大阪市西区千代崎3丁目南2南2番59

#### ■大分:1月23日(木)J.COMホルトホール大分

大分県大分市金池南1丁目5番1号

## 《お申込み方法》WebまたはFAXにて受付

一般社団法人日本ジビエ振興協会HP、または、下記申込用紙に記入のうえ、FAXにてお申込下さい。追って事務局より、食材費・資料代のお振込みについてご案内いたします。ご入金の確認をもってお申込み完了とさせていただきます。ご入金確認後、当日の詳細をお送りいたします。

参加日 会場	月 日・( ) 会場
氏名	
電話番号	
メール	
業種・職種	(例:ホテルの西洋料理人、農業従事者、etc)
勤務地	(都道府県)
勤務先名	(会社名・店名など)

## ■上級編 (東京・大阪・名古屋・札幌)

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。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捌く実演を行います。調理実習では、シカ肉の調理と試食、今すぐ使えるジビエ料理レシピの紹介、イノシシ料理の試食を行います。

10:00	受付開始	スケジュール
10:30 10:35	開会あいさつ	
10:35 10:55	国産ジビエ利活用に関する概要 講師:(一社)日本ジビエ振興協会	
10:55 11:15	食肉処理施設の取組み 講師:食肉処理事業者 東京/信州富士見高原ファーム 戸井口裕貴氏 名古屋/ARTCUBE 垣内規誠氏、 札幌/(有)阿寒グリーンファーム 曾我部元親氏 大阪/わかさ29工房 河戸健樹氏	
11:15 11:40	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	
11:40 12:40	休憩・昼食 ※昼食は各自で用意ください	
12:40 13:30	ジビエ・肉の科学 講師:(公社)全国食肉学校	
13:30 13:50	ジビエの栄養 講師:辻調理師専門学校、エコール 辻 東京	
13:50 14:35	ジビエの各部位の特徴について(解体実演) 講師:(一社)日本ジビエ振興協会	
14:35 14:50	着替え・教室移動	
14:50 16:20	調理実習とレシピ紹介 「ジビエの魅力を高めるレシピの考え方」 講師:辻調理師専門学校、エコール 辻 東京	
16:20 16:30	質疑応答	
16:30	終了	

### 《日程と会場》

#### ■東京:8月19日(月)エコール 辻 東京

東京都国立市富士見台2丁目13-3

#### ■名古屋:8月29日(木)名古屋調理師専門学校

愛知県名古屋市瑞穂区新開町5-3

#### ■札幌:9月5日(木)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

#### ■大阪:10月27日(日)エコール 辻 大阪

大阪府大阪市阿倍野区松崎町3-16-3

## 《注意事項》

- 各会場施設へのお問合せはご遠慮下さい。
- 日付、会場、コースをよくご確認いただき、お申込み間違いにご注意下さい。
- セミナーの内容は一部変更となる可能性があります。予めご了承下さい。

web申込は  
こちら▼



《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