



調理師向け ジビエ料理 セミナー

ジビエを知る。料理が変わる。

部位を知り、肉を知り、調理を考える。
捕獲・解体処理・調理の現場を熟知した講師が、
調理師の皆様に技術と知識をお伝えします。

(定員
60名)

大阪会場

10月1日(木) 12:00～16:00

大阪ガスショールーム ハグミュージアム
5F 業務用厨房フロア

(大阪市西区千代崎3丁目南2番59号)

(定員
50名)

東京会場

10月27日(火) 12:00～16:00

ホシザキ株式会社 4F 品川テストキッチン

(東京都品川区東品川 4-12-3 品川シーサイド TS タワー 4F)

講師



岡田 修

国産ジビエ認証No.24
オーガニックブリッジ

高校卒業後フランス料理の道へ。渡
仏しジビエに魅了され、帰国後は国
産ジビエに注目。捕獲から解体・調
理・販売まで一貫して手掛ける。



三河 功治

国産ジビエ認証No.21

庄原ジビエ工房、「一柿」店主
大阪あべの辻調理師学校卒。大阪、
東京、滋賀での修行でジビエに開眼。
庄原にてジビエ事業の川上から川下
までに関わる活動に邁進する。



濱田 恭徳

国産ジビエ認証No.25

地美恵の郷みまさか
東京や兵庫等で料理人として勤務。
現在は猟師として鹿・猪の捕獲から
加工販売まで対応。「料理人が扱い
やすいジビエ」をテーマに取り組む。

主催：一般社団法人国産ジビエ認証機構

協力：公益社団法人 全国調理師養成施設協会、辻調理師専門学校、
ホシザキグループ、東京サラヤ株式会社、サラヤ株式会社、

※本セミナーは、農林水産省「令和8年度鳥獣利用推進支援事業（利活用推進）」の
一環として実施いたします。



エビハティ・ジビエ!

一般社団法人
国産ジビエ認証機構



プログラム

●11:30 開場・受付開始

●12:00 開会

●12:10 国産ジビエの概況

講師（2会場共通）：国産ジビエ認証機構 代表理事 鮎澤 廉

国産ジビエの概況や流通や取り扱う際のルール、国産ジビエ認証制度について解説。ジビエのリスクも踏まえ、国産ジビエ認証を取得した食肉処理施設で行われている、衛生管理方法についても具体的に解説し、安心して国産ジビエを調理できるような情報をご提供します。

●12:40 国産ジビエ認証施設の取組

講師（東京）：オーガニックブリッジ 岡田 修 氏
庄原ジビエ工房 三河 功治 氏

講師（大阪）：ジビエの郷みまさか 濱田 恭徳 氏
庄原ジビエ工房 三河 功治 氏

国産ジビエ認証施設での衛生管理体制や取り組み事例等をご紹介します。飲食店やシャルキュトリーと食肉処理施設のそれぞれを経験するプロの目線からジビエに対する思いをお伝えします。

●13:20 質疑応答

●13:25 休憩（10分間）

●13:35 枝肉の部位分け実演と各部位の特徴

講師（東京）：洋食…オーガニックブリッジ 岡田 修 氏

和食…庄原ジビエ工房 三河 功治 氏

講師（大阪）：洋食…ジビエの郷みまさか 濱田 恭徳 氏

和食…庄原ジビエ工房 三河 功治 氏

シカ（又はイノシシ）の枝肉を用意し、ジビエの各部位の特徴を実演形式で解説。形態や肉質、歩留り等各部位の特徴を目で見て実感しながら、どの部位をどのように料理に生かすか、調理のヒントをお伝えします。

●14:25 調理法の解説と調理実演・試食提供

講師（東京）：洋食…オーガニックブリッジ 岡田 修 氏

和食…庄原ジビエ工房 三河 功治 氏

講師（大阪）：洋食…ジビエの郷みまさか 濱田 恭徳 氏

和食…庄原ジビエ工房 三河 功治 氏

講師は、国産ジビエ認証取得施設に携わる料理人、元料理人。ジビエを調理に生かすポイントをプロの目線からお伝えします。洋食と和食、2人のプロが、ジビエ調理を紐解き様々な分野の方がジビエ調理へ踏み出すための気づきとなるような講義となります。ジビエ調理のポイント解説、調理実演、試食提供。ジビエの魅力を五感でご体験ください。

●15:45 質疑応答・アンケート記入

●15:55 閉会

会場アクセス

【10月1日（木） 大阪会場】

大阪ガスショールーム ハグミュージアム

5F 業務用厨房フロア

（大阪市西区千代崎3丁目南2番59号）

●Osaka Metro 長堀鶴見緑地線

「ドーム前千代崎」駅より徒歩3分

●阪神なんば線「ドーム前」駅より徒歩3分

●JR 大阪環状線「大正」駅より徒歩7分

【10月27日（火） 東京会場】

ホシザキ株式会社

4F 品川テストキッチン

（東京都品川区東品川 4-12-3 品川シーサイド TS タワー）

●りんかい線 品川シーサイド駅より徒歩2分

●京急本線 青物横丁駅より徒歩8分

●京急本線 鮫洲駅より徒歩11分

注意事項

- ご来場の際は公共交通機関をご利用いただくか、近隣のコインパーキングをご利用ください。
- 定員に達し次第参加募集をしめきりとさせていただきます。
- キャンセルされる場合は、下記のお問合せ先までその旨をご連絡ください。
- 会場の利用規約に基づき、お申込み情報は協力団体に共有いたしますことご了承ください。また、受付にて名刺を頂戴いたします。

お申込みについて

特設ページ内の申込フォームよりお申込みください。申込フォームのご利用が難しい場合は、下記の連絡先までお問合せください。セミナーの満員など最新情報は特設ページに掲載いたしますので、ご確認をお願いいたします。



【お問合せ】ご不明点がございましたら、以下の電話又はメール宛にお問い合わせください。

電話：0266-75-1850 メール：seminar@cert-gibier.or.jp 担当：一般社団法人国産ジビエ認証機構 事務局 野中