

# ジビエ料理セミナー

今、注目を集める野生獣肉(ジビエ)の利活用。

「国産ジビエ認証制度」が今年度よりスタートし、今後はますます注目の食材となることが予想されます。

しかし、正しい取扱知識がないと思わぬ食品事故の危険があり、家畜と違った調理方法が求められる食材でもあります。

流通のルールや取扱いの注意点、安全でおいしい加熱調理方法などを習得し、あなたのお店でジビエを活用していただくためのプロ向けジビエ料理セミナーです。

日時：11月28日(水) 14:00 - 16:30

場所：ふくい農業ビジネスセンター食堂

対象：丹南地域の飲食店で調理に携わる方

受講料：無料

定員：40名(先着順)

## お申し込み方法

ファックス、またはメールでお申し込みください。

メールには「店舗名」「参加者名」「連絡先」をご記載ください。

申込締切日 11月26日(月)

ただし、申込者多数の場合は先着順40名で締め切らせていただきます。

FAX

0778-22-4862

MAIL

t-tanaka-xk@pref.fukui.lg.jp

福井県丹南農林総合事務所農業経営支援部

福井県産ジビエ料理セミナー担当 ☎ 0778-23-4532

# セミナー日程

時間	内容
13:30	受付開始
14:00	<b>【座学】</b> ①福井県におけるイノシシ、シカ等獣肉の利活用状況 講師 福井県地域農業課鳥獣害対策グループ ②国産ジビエをめぐる情勢および衛生管理のポイント 講師 一般社団法人日本ジビエ振興協会
15:00	<b>【調理実演および試食】</b> イノシシ、シカ肉の基本的な加熱方法および調理 講師 一般社団法人日本ジビエ振興協会
16:30	終了

## 会場案内



## 受講申込書 FAX送信 (0778) 22-4862 (このまま送信ください)

店舗名および住所	参加者名	連絡先 (TEL 番号)