

丹南ジビエまつり 第1弾企画

鹿肉料理講習会

Le Cuisant Classe du Gibier

日時 ● 平成27年 8月10日(月) 平成27年 8月11日(火)
12:30~13:00 受付 9:30~10:00 受付
13:00~16:00 解体講習 10:00~13:00 実習・試食

会場 ● 8/10: しし屋(越前市安養寺町45-2-1)
8/11: JA越前たけふ営農センター 2階加工試作室(越前市平出2-2-33)

対象者 ● ジビエに関心のある丹南地区の飲食店

人数 ● 8/10: 若干名、8/11: 20名(席に限りがございます。)

内容 ● 8/10: シカの安全でおいしい解体処理の仕方について
鳥獣食肉アドバイザーの谷川氏が実演講習します。

8/11: 即、活用できるレシピを碓子シェフが調理のコツを交えながら
デモンストレーション。参加者の方はじっくり見て実習できます!

申込 ● 別紙申込用紙に必要事項を記入の上、下記宛先に提出ください。
〒915-0882 越前市上太田町41-5
丹南農林総合事務所農業経営支援部(担当:野村、馬田)
TEL 0778-23-4534 FAX 0778-22-4862

主催 ● 丹南農林総合事務所、南越農業農村振興協議会、丹生農業改良振興会

講師



谷川 武夫 氏

株式会社 トキクリエイト 代表取締役
「鳥獣食肉アドバイザー」

いかりこ

解体
の
匠

講師



碓子 泰徳 シェフ

サバエシティーホテル 総料理長
「鹿肉料理の達人」

調理
の
匠