



森の京都

「ジビエ狩猟者・飲食店・食肉加工業者」の交流会

参加者を募集します!!



日時 平成 **27** 年 **9** 月 **28** 日 **月**

第 1 回

13:30~15:00

第 2 回

15:30~17:00

場所

京都洋食 ムッシュイとう

京都市中京区三条河原町東入ル
ロイヤルパークホテル ザ 京都 地下1階

定員

各回 20名
(先着順)

参加料

無料

講演 「京都丹波もみじ おいしさの理由(わけ)」

【第1回】ジビエ猟師：京丹波自然工房 代表 垣内 忠正 氏

【第2回】ジビエ猟師：有限会社 田舎暮らし 代表取締役 中島 健太郎 氏

「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)について」

講師：京都府中丹東保健所環境衛生室衛生担当 副室長 山本 隆弘

試食会 「福知山市で獲れた鹿肉を使ったジビエ料理」

料理人：梅花女子大学 食文化学部 食文化学科 教授 神田 正幸 氏

(元京都宝ヶ池プリンスホテル 総料理長)

参加条件

京都市内の飲食店、ホテル・旅館、食品加工業に携わる関係者の皆様

申込方法

FAXまたはメールによる事前申込が必要
(申込書はHP【<http://www.pref.kyoto.jp/c-no-kikaku/news/20150928.html>】掲載)
裏面申込書にご記入の上、FAXにてご応募下さい。

募集期間

平成27年9月24日(木)17:00まで

お問い合わせ

(電話) 0773-62-2743 (中丹広域振興局農林商工部企画調整室)



©京都府 まゆまる 2762008

主催：京都府中丹広域振興局

(公社)京都府農業総合支援センター

～ 飲食店のみなさまへ ～

京都府中丹広域振興局では、ジビエの利活用を推進する「中丹ジビエ利活用プロジェクト」の一環として異業種交流会を下記のとおり開催します。

当日は、講演とジビエ料理の試食を行うことにより、ジビエの魅力を知っていただく機会として、今後のジビエ料理の提供店発掘やメニュー開発等につなげ、農作物被害を及ぼす野生鳥獣を資源として生かすことを目指します。

※「ジビエ」とは、フランス語で食材として捕獲された野生鳥獣のこと

「ジビエ狩猟者・飲食店・加工業者」の交流会 参加申込書

申込期限：平成27年9月24日まで ※先着 各回20名

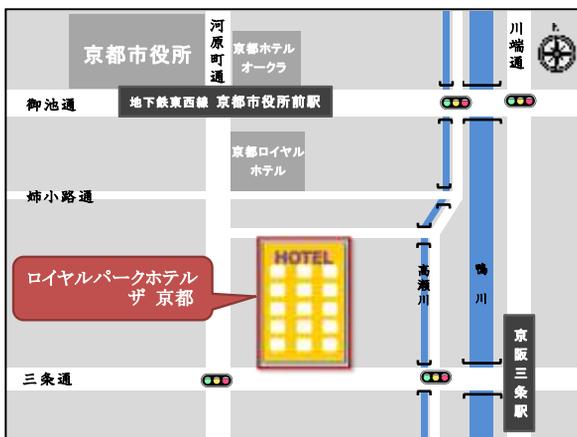
申込先：京都府 中丹広域振興局 農林商工部 企画調整室

FAX: 0773-62-2859

E-mail: chushin-no-kikaku@pref.kyoto.lg.jp

参加希望時間 (○で囲んで下さい)	第1回 (13:30～15:00)	第2回 (15:30～17:00)	
会社名 店舗名	(業種:)		
参加者	職名	氏名	
住所	〒		
TEL		FAX	
Eメール			
質問事項等			

アクセスマップ



会場

「京都洋食 ムッシュイとう」

京都市中京区三条河原町東入ル
ロイヤルパークホテル ザ 京都 地下1階

タクシー

- ・JR京都駅よりタクシーで約15分

市バス

- ・JR京都駅前バスのりばA2より市バス205系統・17系統・4系統にて約15分、またA1より市バス5系統にて約15分「河原町三条」下車徒歩約2分

電車

- ・京阪本線「三条」より徒歩約3分
- ・市営地下鉄東西線「京都市役所前」より徒歩約3分

※ホテルに駐車場はございません。できるだけ公共交通機関をご利用ください。