

# 京都中丹認証ジビエを知るための料理講習会

## ジビエ×トマト

### 京都中丹認証ジビエでお店の新規メニューをつくりませんか？



ローストシーカー

「森の京都」の魅力ある食材の一つである「京都丹波ジビエ」の消費拡大の一環として、安心してすっきりとしたあじわいのジビエができました。お店の新たな食材として、衛生管理が徹底された良質な京都中丹認証ジビエ肉を、お店の新規メニューとして考えてみませんか？

#### 京 都 会 場

日 時

8月17日 木

場 所

大阪ガス  
クッキングスクール京都

時 間

14:30～16:00 (14:00から受付開始)

#### 対象者

京阪神の飲食店等の関係者(20名)

#### 主催

京都府中丹広域振興局  
京都中丹ジビエ街道づくり推進協議会

#### 参加費

無料

#### 申込期限

8月14日(月)

※定員になり次第締め切ります。

京都中丹認証ジビエを使った鹿肉料理を試食しながら食材としてのジビエの魅力を紹介します。

－内容－

#### ■ 京都中丹認証ジビエの生産と衛生管理について

ジビエ生産者から、食材としてのジビエ肉の魅力、捕獲から食肉処理までの衛生管理を紹介

#### ■ ジビエ料理講習会 (鹿肉メニューのご紹介)

カゴメ(株)のオリジナルレシピにより、ジビエの魅力を引き立たせる料理数品を紹介します。調理の説明や試食をしながら、レストラン、カフェ、居酒屋、バルまで、それぞれの業態にあわせたアレンジなども提案します。

#### ■ ジビエ料理に適した調理機器

ジビエ料理の基礎と調理機器の特徴について



シカケバブ



シカトマト煮



シカツパ



タンドリシーカー

申込方法：裏面申込書にご記入の上、FAXにてご応募下さい。

お問い合わせ

京都府中丹広域振興局 農林商工部 企画調整室  
〒625-0036 京都府舞鶴市字浜2020番地

TEL (0773)62-2508  
FAX (0773)62-2859

「京都中丹認証ジビエを知るための料理講習会」

参加申込書

申込期限：8/14まで

※先着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

会社名 店舗名	(業種: )		
参加者 1社あたり2名まで	職名	氏名	
住所	〒		
TEL		FAX	
Eメール			
質問事項等			

アクセスマップ

※できるだけ公共交通機関をご利用ください

大阪ガスクッキングスクール京都



「大阪ガスディリバ京都内」

住所: 京都市下京区中堂寺粟田町93

最寄駅: JR嵯峨野線「丹波口」駅下車、西へ約100m七本松通下ル

バス: 「京都リサーチパーク前」下車、徒歩約5分