

今年もやります!

京都中丹 ジビエフェア 2016

予告
その1

「京都中丹
ジビエフェア2016」とは

フランス料理では高級食材として用いられている野生鳥獣肉「ジビエ」を京都府中丹地域の飲食店がそれぞれ工夫して特色のある料理を一堂に提供するキャンペーンです!



森の恵み

京都@中丹で味わう
ジビエフェア



今年2月に開催した「京都@中丹ジビエフェア2015」は、たいへん好評でした。「来年もぜひ!」「もっと長く、多くのお店で!」という要望にお応えて、

平成28年2月、一段とスケールアップして開催することが決まりました!!

「京都中丹ジビエフェア2016」の詳しいことは、決まり次第、お知らせしていきますが...

**まずは、有名シェフから見た
京都中丹ジビエの魅力をご紹介!!**

(平成27年2月8日開催「京都@中丹ジビエフォーラム」ほか)

ミシュラン一星レストラン「レストラン ラ フィネス」

オーナーシェフ 杉本 敬三さん (福知山市出身)

国内で食べられている牛や豚はすべて家畜、つまり養殖もの。一方、ジビエは全て天然、しかも良質な食材です。

シカ肉が臭いというのは捕獲後の処理がきちんと出来ていないことが原因です。ところが、京都には国内トップクラスの安全を保證できる食肉処理施設があります。首都圏をはじめとして、京都というブランド力はとても高く、中丹ジビエも東京五輪の頃には、相当に高い価値が生まれるはずですよ。

この素晴らしい自然の恵みを、この機会にぜひお楽しみ下さい。



「レストランラフィネス」HP
<http://www.la-fins.com/>

裏面へ お知らせはまだまだ続きます