

鹿肉の美味しさを引き出す調理のポイントや必要な知識・技術を学び、ジビエ料理を新たなメニューとして提供していただくことを目指します。

## 福知山会場

日時

7月2日 水

14:30~16:30

(14:00から受付開始)

場所

交流プラザふくちやま

(4階 キッチンルーム)

## 舞鶴会場

日時

7月16日 水

14:30~16:30

(14:00から受付開始)

場所

舞鶴市中総合会館

(4階 料理教室)

参集範囲： 京都府中丹地域の飲食店、旅館・ホテル、食品加工業者の関係者 先着各回20名  
参加料： 500円 (材料実費相当額として当日徴収させていただきます)

## 内容

兵庫県丹波市で「無鹿」を経営する鴻谷佳彦シェフを講師に迎え、調理のコツを中心に実演。今回は、幅広い料理を紹介させていただきます。

1. 食用に適した捕獲・処理方法等の説明
2. 調理実演 「鹿肉を使ったレシピ 3点」
3. 試食 「調理された料理を参加者で試食」

※内容は各日程共通です



## ～ 講師プロフィール ～

- 1996年 兵庫県西ノ宮市内の料亭で5年間修行
- 2003年 株式会社葉山の代表取締役役に就任
- 2006年 鹿肉の料理研究を始める
- 2010年 丹波の野菜と鹿料理の店「無鹿」をオープン
- 2011年 日本野菜ソムリエ協会認定 料理教室ライセンス  
農林水産省認定「地産地消の仕事人」
- 2013年 農林水産省認定「6次産業化プランナー」



鴻谷 佳彦 氏

株式会社葉山の社長として、宿泊施設の運営や鹿肉料理専門店を営み、地元農産物や鹿肉の提供を通じた地産地消の取組を行われています。鹿肉や地元野菜を使用した料理教室、試食会の開催、鹿肉を使用した加工品の開発に取り組みされるなど、幅広く活躍されています。



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



# 「中丹ジビエ料理講習会」

## 参加申込書

申込期限：各回開催日の前日まで  
※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

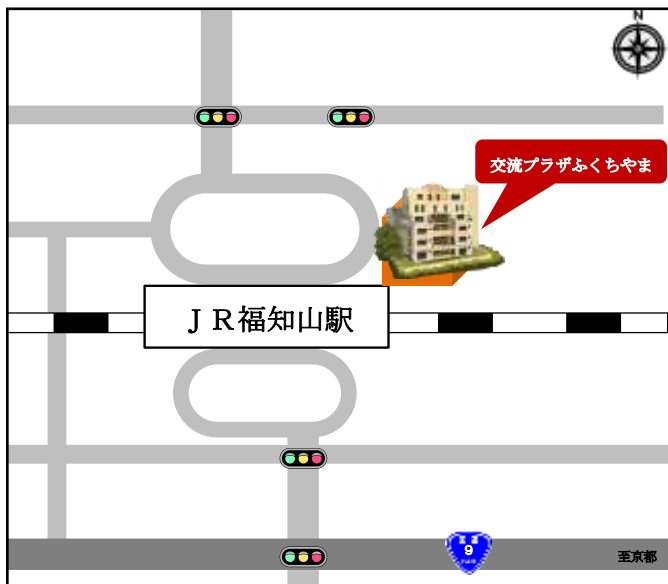
FAX: 0773-62-2859

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

参加希望会場 (○で選択してください)	福知山会場		舞鶴会場	
会社名 店舗名	(業種: )			
参加者 1者あたり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



### 福知山会場

交流プラザふくちやま(4F キッキングルーム)  
〒620-0045 福知山市駅前町400番地  
駐車料金: 90分まで無料  
90分以上30分を越えるごとに50円追加



### 舞鶴会場

舞鶴市中総合会館(4F 料理教室)  
〒625-0087 舞鶴市字余部下1167番地  
駐車料金: 無料