

鹿肉料理専門『愛 deer 料理教室』の望月氏を招いて

中丹ジビエ料理講習会



～ ジビエで自店と地域を活性化 ～

会場

日時 **6月10日** 水 午後2時30分～
(午後4時30分終了)

場所 **市民交流プラザふくちやま**
(4階 クッキングルーム)



参加者条件：

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20名**

参加料：800円

(材料費相当額として、当日徴収
させていただきます。)

兵庫県宝塚市の「愛deer料理教室」で顧問の望月氏を講師に迎え、鹿肉を使った、仕込みによる『肉の軟化』と『味の浸透』をはじめ、低温調理法を用いたワインコンフィやロスカットのためのアレンジマリネを紹介

1. 説明

「安全で美味しい食肉処理方法と衛生管理」

食肉処理施設「京丹波自然工房」

ジビエ猟師 垣内 忠正 氏

2. 調理実演

「ロスを減らして利益獲得！鹿肉を使った

レシピ3点」

「愛deer料理教室」顧問 望月 潤 氏

3. 試食

「調理された料理を参加者で試食」

講師プロフィール

望月 潤 氏



東京銀座で飲食業修行
NBA全国カクテルコンペティション銀賞他受賞

2004年

エゾシカ普及のコンサルティングに携わる

2011年

「オフィス カリトス」開業

2012年

「モルトバー The Lord's Lounge」開店

2013年

「愛deer料理教室」では、業務店向け鹿肉料理のセミナーなどで講師をつとめ、製造部門の顧問として加工品開発にも取り組む。

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 まゆまろ 2762001

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

～ 飲食店のみなさまへ ～

「お店の新しいメニューとしてジビエ料理にチャレンジしてみませんか？」

今年2月に飲食店等が参加された中丹ジビエフェア2015では、多くの参加店で来客数が増加し、ジビエ料理に対するニーズが高まっています！

この機運を盛り上げお店の誘客につなげていただくため、鹿肉の美味しさを引き出すための調理法のポイント、必要な知識、ジビエの品質・衛生面での大切さを学ぶ講習会を開催しますので、是非、ご参加ください。

「中丹ジビエ料理講習会」 参加申込書

申込期限：開催日の前日まで※先着20名

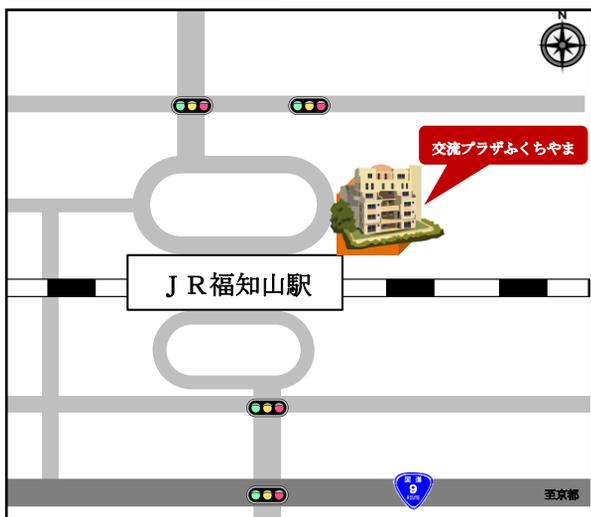
申込先：京都府 中丹広域振興局 農林商工部 企画調整室

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



会場

交流プラザふくちやま(4F クッキングルーム)

〒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

※できるだけ公共交通機関をご利用ください

