

Profile

【パネルトーク/パネリスト】



フレンチレストラン
ラ・フィネス
オーナーシェフ

杉本 敬三氏
Sugimoto Keizou

情報誌ラサンカ提供

福知山市出身。15歳のときから全国各地でフェアや出張料理を実施し、19歳で渡仏。食材が豊富なシュノンソーやリモージュといった田舎町に滞在し、ホテルレストラン「ボンラブルール」などのシェフを務める。12年間に及ぶ修業を経て帰国し、2012年、東京・新橋にフランス料理店「レストラン ラ フィネス」をオープン。

2013年、若き料理人を発掘する日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35」初代グランプリ(レッドエッグ)に輝くとともに、「ミシュランガイド 東京 2015」では一つ星を獲得。



【講演】【パネルトーク/コーディネーター】

兵庫県立大学 准教授/
兵庫県森林動物
研究センター
主任研究員

横山 真弓氏
Yokoyama Mayumi

専門は野生動物保護管理学、栄養生理学。主にニホンジカやツキノワグマなど人との軋轢がある野生動物種を対象に動物の行動等に関する研究に加え、ニホンジカの資源化に向けた衛生と疾病の監視体制、産業化に関する研究も行っている。



【パネルトーク/パネリスト】

京丹波自然工房 代表
ジビエ猟師

垣内 忠正氏
Kakiuchi Tadamasa

2013年、野生獣肉の食肉処理施設「京丹波自然工房」を設立し、自ら捕獲した鹿などを衛生的に解体・処理。

2014年、「猟師教室」を開校し、若手猟師の育成にも力を入れておられ、多方面で活躍中のジビエ猟師。



【パネルトーク/パネリスト】

Nook's kitchen
オーナー

西村 直子氏
Nishimura Naoko

20歳から世界60か国以上訪問。その後、ニュージーランド等で料理人や料理教室講師として12年間在住。2009年日本へ帰国、温泉施設やレジャー施設で、鹿肉を使った商品開発やイベントを企画。2014年8月にジビエ料理専門店を高知市内にオープン。



福知山駅から
送迎バスあり

福知山駅北口より 12時20分発 / 12時45分発

参加申し込み方法

参加をご希望される方は、1月30日(金)までに、お名前、ご連絡先、住所を下記の参加申し込み用紙にご記入の上、郵送、FAX、E-mailにてお申し込みください。

なお、申込みは先着順とし、定員を超える場合は、お断りする場合がありますので、ご了承ください。

申込先 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

FAX 0773-62-2859

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

HP 京都@中丹ジビエフォーラム

※ご記入いただいた個人情報は、このフォーラムのために利用します。京都府中丹広域振興局が責任をもって管理いたします。

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 TEL0773-62-2508

京都@中丹ジビエフォーラム 参加申し込み用紙

※複数でご参加いただく場合、参加されるすべての方のお名前をご記入ください。ご連絡先・住所については代表者方のみで構いません。

(ふりがな) お名前	ご連絡先 (TEL/FAX)	住所
	〒	-
	〒	-
	〒	-
	〒	-