

参加無料！試食あり 食べて学ぶ

シェフ・飲食関係者

皮革関係者向け

エゾシカ料理セミナー

in 東京 ～エゾシカブランドの推進～

北海道産のエゾシカ肉やエゾシカ革の利活用をテーマとしたセミナーを開催いたします。

講師にはイタリア料理店「ピアッツスズキ」オーナーシェフの鈴木弥平シェフを招聘する他、

エゾシカの枝肉の解体実演、エゾシカ皮革製品の魅力等、エゾシカに精通された各講師よりご講演・実演いただきます。

訪日外国人数が過去最多を更新し、観光客が増加しているいま北海道ならではのエゾシカ肉を、

貴店のメニューに取り入れてみませんか？

2025年 10/28 (火)

12:30 開場 13:00 開始 15:30 終了

パティオ東京ベイサイド店

東京都港区海岸2-6-30 MSビル5F
(旧オカバ浜松町ビル)

【JR浜松町駅から徒歩13分】
【ゆりかもめ日の出駅から徒歩2分】

実演・試食

＜ピアッツスズキ オーナーシェフ＞

鈴木弥平シェフによる エゾシカ肉を使った調理実演 (14:20頃～)

北海道産エゾシカ肉の魅力を存分に引き出した料理を解説とともに実演。実演料理のレシピの紹介と試食もごさいます。

＜プロフィール＞

1992年より1年間イタリアへ留学し、イタリアの料理学校で学ぶ。帰国後の1993年「ヴィーノヒラタ」のシェフに就任。2002年独立し「ピアッツスズキ」を開業。伝統的なイタリア料理を基本としながらも、旬の素材の持ち味を活かした料理を提唱。2007年から2021年「ミシュランガイド東京」一つ星獲得。2019年本場イタリアで行われたパネットーネコンテスト5大会に出場。日本人初、全ての大会でファイナリスト、FIPGC主催では、金賞を受賞。



実演

解体実演と部位に適した料理の説明 (13:40頃～)

講師／黒島 俊也 (株)アイマト取締役、農水省ジビエ利用拡大専門家チーム 構成員)

カット前のエゾシカ肉を目の前で解体。各部位の取り扱い方、味の特徴、オススメ料理などを紹介。

＜プロフィール＞

平成29年度ジビエ利用拡大に関する関係省庁連絡会議 (座長:内閣官房長官) 有識者として選定。平成30年から北海道主催のエゾシカ肉PR事業講師としてエゾシカ肉の解体実演を実施。



講演

安全で美味しいエゾシカ肉生産の取り組み (13:05頃～)

講師／曾我部 元親 (エゾシカ食肉事業協同組合代表理事)

＜プロフィール＞

エゾシカ食肉事業協同組合代表理事、北泉開発(株)代表取締役、(一社)エゾシカ協会副会長などを務める。平成30年度野獣対策優良活動表彰において、エゾシカ食肉事業協同組合として、農林水産大臣表彰(捕獲鳥獣利活用部門(団体))を受賞。

講演

エゾシカ皮革製品の素材の魅力 (13:20頃～)

講師／高瀬 季里子 (株)24K[24KIRICO]代表)

野生のエゾシカ革の特徴を生かした製品を開発するに至った経緯や魅力をお伝えします。



＜プロフィール＞

2008年からエゾシカ革の企画・デザイン・製造を開始し、独自の流通ルートにてオリジナルの製品開発を進める。2024年、2025年とパリの展示会「MAISON&OBJET」に出展。

安全で安心なエゾシカ肉をお届けするために、北海道のエゾシカ肉処理施設認証を取得した施設が取り組んでいる、衛生管理や出荷製品のトレーサビリティ確保等についてお話しします。



会場定員

40名 ※応募者多数の場合は抽選になります

お申込締切

10月17日 (金) ※10月21日 (火) 迄に、参加の可否をメールまたはお電話にてご連絡いたします。

お申込方法

裏面の申込用紙に必要事項を記入の上、メール、またはFAXをお送りください。



北海道

【主催】 北海道

【運営】 北海道バリューズコープ株式会社(北海道札幌市中央区北1条西3丁目井門札幌ビル8F)

電話/011-299-6620 FAX/011-299-6621

エゾシカ料理セミナー in 東京 お申込用紙

セミナー参加ご希望の方は、下記フォームをメールまたはFAXでご送付いただくか、
2次元コードを読み込み、申込サイトよりお申込ください。

お申込締切:10月17日(金)

北海道バリュースコープ株式会社 セミナー事務局宛 担当 木村、鹿熊 かくま Tel 011-299-6620



メール:a_otsuka@v-scope.co.jp FAX:011-299-6621

貴店名・貴社名 ※必須			
貴店・貴社の 業種やジャンル ※必須			
セミナー ご参加申込者 ※必須	部署名・御役職	お名前	カナ氏名
連絡先	住所 ※必須	都・道 府・県	※市町村区まで
	TEL ※必須		
	Email ※必須		
通信欄	鳥獣被害対策、エゾシカの有効活用、エゾシカ料理、エゾシカの皮革商品についてなど、 ご意見、ご質問があればお聞かせください。		

- セミナーでは、開催後に各講演の感想の他、エゾシカ肉・エゾシカ皮革の活用について、簡単なアンケートを実施しますので、ご協力をお願いします。
- 複数名で参加を希望いただく場合、申し込み状況により1名様でのご案内に変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- ご記入いただいた個人情報は、本セミナーおよび本事業に関するご連絡・ご案内の目的でのみ利用させていただきます。



エゾシカ肉処理施設認証制度について ～安全・安心！北海道のエゾシカ肉～

北海道では、安全・安心なエゾシカ肉の提供のために、認証制度を設けています。エゾシカ衛生処理マニュアルに基づいた適切な処理、カットチャートによる流通規格の遵守、適切なラベル表示によるトレーサビリティの確保を行う食肉処理施設を認証することにより、安全安心なエゾシカ肉の提供と地域ブランド化を推進しています。この認証施設で生産された製品には認証マークを表示することができます。

【主催】 北海道

【運営】 北海道バリュースコープ株式会社(北海道札幌市中央区北1条西3丁目 井門札幌ビル8F)