

参加無料！試食あり 食べて学ぶ

管理栄養士・栄養士

給食事業者向け

エゾシカ給食セミナー in 札幌

2025年

11/8 (土)

12:30 開場 13:00 開始 15:10 終了

ソウ クリエイティブ キッチン
ZOU CREATIVE KITCHEN

(YouTubeライブ配信有)

札幌市中央区南1東6-1-7
ホリカワビル 2F

地下鉄・東西線「バスセンター前」
10番出口より徒歩2分

講演

データで納得！エゾシカ肉が給食に 選ばれる理由 (13:20頃～)

実演

見て食べて納得！エゾシカ肉の給食レシピ実演 (14:15頃～)



エゾシカ肉利活用の先進地である北海道釧路市等では、事業所、学校、こども園、高齢者施設などでエゾシカ肉給食が繰り返し提供されています。

「PFC(タンパク質・脂質・炭水化物)バランスが簡単に整う」、「鉄の基準値も楽々クリア」、「副菜に油を使える」、「SDGs教育にぴったり」、「大人気」のエゾシカ肉給食。調理の実演と試食もごさいます。

講師／岡本 匡代

(えいようラボラトリ合同会社 代表社員)

博士(農学)。管理栄養士。専門は食品学。26年勤務した栄養士養成校を退職し、現職。前職助手時代に狩猟同行と実験を重ねエゾシカ肉の食品化学的研究で博士号取得。2023年北海道釧路総合振興局長表彰。シカ利活用を中心に産官連携実績多数。

講師／佐々木可奈恵

(えいようラボラトリ合同会社 代表社員)

修士(学術)。管理栄養士。専門は栄養ケア。療養型病院のべ20年、栄養士養成校8年を経て現職。2019～22年(公社)北海道栄養士会理事。修士論文テーマはエゾシカ介護食。前職では調理学実習にエゾシカ肉を頻繁に導入。

講演

安全で美味しいエゾシカ肉生産の取り組み (13:05頃～)

安全で安心なエゾシカ肉をお届けするため、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。

講師／曾我部 元親(エゾシカ食肉事業協同組合代表理事)

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。

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24日(金) ※10月27日(月)迄に、会場参加でお申し込みの方には参加の可否を、YouTube視聴の方には視聴URLをお知らせいたします。

お申込方法 裏面のお申込用紙に必要事項をご記入の上、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】北海道パ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)
電話/011-299-6620 FAX/011-299-6621



エゾシカ給食セミナー in 札幌 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。

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 ^{かくま} 鹿熊、木村 TEL 011-299-6620



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

参加方法
※必須 ZOU CREATIVE KITCHEN ・ YouTubeライブ配信視聴

貴施設名
※必須

職域
※必須 学校健康教育・研究教育・公衆衛生・地域活動・勤労者支援・医療・福祉・一般
その他（ ）

セミナー
ご参加
申込者
※必須

部署名・御役職	資格(管理栄養士・栄養士)	お名前	カナ氏名
---------	---------------	-----	------

住所
※必須

都・道
府・県

※市町村区まで

連絡先

TEL
※必須

Email
※必須

通信欄

鳥獣被害対策、エゾシカの有効活用、給食等によるメニュー化についてなど、
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、エゾシカ肉の給食等へ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)