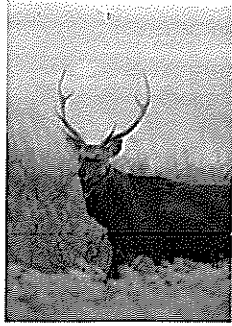




報道発表資料の配付日時 10月28日 (木) 15時00分

発表項目 (行事名)	エゾシカ料理セミナーin中標津の開催について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>エゾシカ肉の消費拡大及び高級ジビエとしての確立を目指し、道東地域のホテルやレストランのシェフ等を対象に、エゾシカ肉が持つ魅力や特性などについて理解していただくセミナーを開催します。</p> <p>記</p> <p>1 実施概要</p> <p>○日時：令和3年(2021年)11月4日(木) 13:30～17:00(開場13:00～)</p> <p>○場所：中標津町総合文化会館しるべつと 標津郡中標津町東2条南3丁目1番地1</p> <p>○対象：道東地域のホテルやレストランのシェフ等 15名</p> <p>○主催：北海道環境生活部環境局自然環境課(出席者：主幹 永仮)</p> <p>2 実施内容</p> <p>国内外でフードディレクターとして活躍するシェフが、北海道産ジビエ「エゾシカ肉」の魅力を引き出した料理を解説するとともに調理実演するほか、料理の試食ができます。その他、エゾシカ肉処理施設認証を取得した「エゾシカ食肉事業協同組合」による安全で安心なエゾシカ肉の流通に向けた取組の紹介や、道内の食肉卸業者「(株)アイマトン」によるエゾシカの枝肉の解体実演など、エゾシカ肉に関するセミナーを実施することで、参加者の皆様の店舗においてエゾシカ肉料理をご提供いただけるよう、取組を進めてまいります。 (詳細は別紙を参照願います。)</p>		
参考	<p>北海道ではエゾシカの推定生息数が67万頭(R2時点)と依然として高水準にあることに加え、新型コロナウイルス感染症の拡大により、エゾシカ肉の需要に大きな影響が出ております。</p> <p>本セミナーは、高級食材としての道産ジビエ「エゾシカ肉」の魅力を道東地域のホテルやレストランのシェフ等に伝え、需要回復につなげることを目的に開催するものです。</p>		
報道(取材)に当たってのお願い	<p>一般の方々にもエゾシカ肉の魅力を伝えられるよう、積極的な取材をお願いします。</p> <p>また、取材いただける場合は、事前にその旨のご連絡をお願いします。 【取材受付の窓口(本事業受託者)】 (北海道バリュースコープ株式会社(木村) TEL:011-211-5677)</p>		
他のクラブとの関係	同時配付 同時レク	根室振興局記者クラブ	
担当(連絡先)	<p>環境生活部環境局自然環境課(担当者：主幹 永仮)</p> <p>TEL ダイヤルイン 011-204-5988 内線 24-372</p>		



# エゾシカ料理セミナー in 中標津

北海道産のエゾシカ肉をテーマにした料理セミナーを開催いたします。講師に国内外でフードディレクターとして活躍する貫田桂一シェフを招聘。また、エゾシカ肉に精通した食肉事業社のお二人を迎え、部位ごとの味の特徴や扱い方などをお話しいたします。

ぜひこの機会にエゾシカ肉の魅力に触れて、貴店のメニュー開発に活かしてみませんか？

参加無料！

# 11/4(木)

2021年

13:00 開場 13:30 開始 17:00 終了

## 中標津町総合文化会館 しるべっと

中標津町東2条南3丁目1番地1



### セミナー①

## エゾシカ肉を使った調理実演

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。 **貫田シェフのレシピ&ミニ試食付き！**

### 講師 貫田 桂一 (ぬきた けいいち)

<プロフィール>

千歳市出身。札幌市内のホテル等で修業を重ねる。

- 1992年 ホテルクラブサッポロで開業準備より料理長に就任。
- 2007年 ヌキタ・ロフィードを開業。フードディレクターとして北海道を中心に、国内外で講演や食に関して指導。
- 2001~2013年 STVテレビどさんこワイドでレギュラー出演。
- 2007~2009年 北海道教育大学・特任教授。

「北海道食育コーディネーター」、「北海道防災教育アドバイザー」、農林水産省「地産地消の仕事人」などの委嘱がある。著書に「北の料理人」シリーズ(晶文社)。

### セミナー②

## 北海道のエゾシカ肉処理施設の取り組み

講師/曾我部 元親(エゾシカ食肉事業協同組合代表理事)

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管理等についてお話します。

<講師プロフィール>

エゾシカ食肉事業協同組合代表理事、北泉開発(株)常務取締役(北海道釧路市本社)、(一社)エゾシカ協会副会長などを務める。関連会社(有)阿寒グリーンファームでエゾシカ肉の食肉処理加工を実施。平成30年度鳥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。

### セミナー③

## 解体実演と部位に適した料理の説明

講師/黒島 俊也(株)アイマトン外販事業部エグゼクティブマネージャー)

カットする前のエゾシカ肉を目の前で解体しながら、各部位の取り扱い方、味の特徴、オススメ料理などを紹介します。

<講師プロフィール>

(株)アイマトン外販事業部エグゼクティブマネージャー(北海道滝川市本社)。平成29年度ジビエ利用拡大に関する関係省庁連絡会議(議長:内閣官房長官)有識者として選定。平成30年、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。



定員

15名(レストランのシェフなどが対象) ※応募者多数の場合は抽選になります

お申込締切

10月22日(金) ※10月27日(水)迄に、ご参加の可否についてお知らせいたします。

お申込方法

裏面の申込用紙に必要事項を記入の上、FAXをお送りください。



## 北海道

【主催】 北海道環境生活部環境局自然環境課(北海道札幌市中央区北3条西6丁目)

【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)  
電話/011-299-6620 FAX/011-299-6621

# エゾシカ料理セミナー in 中標津 お申込用紙

セミナー参加ご希望の方は下記フォームよりお申込ください。

北海道パリュースコープ株式会社 セミナー事務局宛 担当 木村、高田 TEL 011-299-6620

## セミナー参加申込書 FAX : 011-299-6621

貴社名 (貴店名)			
貴社・貴店の 業種 (提供メニューの ジャンル)			
セミナー ご参加申込者	部署名・御役職	お名前	カナ氏名
連絡先	住所		
	TEL		
	FAX		
	Email		
通信欄	講師に聞きたいことなどがあれば、ご記入ください		

- 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。

【主催】 北海道環境生活部環境局自然環境課 (北海道札幌市中央区北3条西6丁目)

【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)