



報道発表資料の配付日時 11月16日 (火) 15時00分

発表項目 (行事名)	エゾシカ料理セミナーin東京の開催について		
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>高級ジビエ及びエゾシカ革の価値の定着によるエゾシカの多面的な消費拡大を目指し、首都圏のホテルやレストランのシェフ、皮革関係者等を対象にエゾシカが持つ魅力や特性などについて理解していただくほか、高度な衛生処理を行う施設を認証する制度のPRを目的としたセミナーを開催します。</p> <p>記</p> <p>1 実施概要          ○日時：令和3年(2021年)11月24日(水) 13:15～16:30(開場12:45～)          ○場所：3×3LabFuture          東京都千代田区大手町1-1-2          ○対象：首都圏のレストラン・ホテルのシェフ、皮革関係者等 30名          ○主催：北海道環境生活部環境局自然環境課</p> <p>2 実施内容          代官山フレンチレストラン「レクテ」の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。また、(株)24Kによる皮革関係者に向けたエゾシカ皮革製品の魅力に関する講演、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、エゾシカ肉と皮革に関するセミナーを実施することで、参加者の皆様においてエゾシカ肉料理やエゾシカ革を使った商品を提供いただくことを目指します。          (詳細は別紙を参照願います。)</p> <p>3 その他          道では、高度な衛生処理を行うことで、安全・安心なエゾシカ肉の提供と販路拡大を推進しており、先月、新たに次の施設をエゾシカ肉処理施設認証施設に認証しました。          ・株式会社オホーツクジビエ(紋別郡遠軽町)</p>		
参考	<p>高級食材としての道産ジビエ「エゾシカ肉」やエゾシカ皮革製品の魅力を首都圏のホテルやレストランのシェフ、皮革関係者等に伝え、消費拡大につなげるためのセミナーです。          認証施設で製品化されるエゾシカ肉が衛生的で高い安全性を持つ優れた食材であることを多くの皆様に知っていただきたいと考えております。</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。          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	農政クラブ(農林水産省)	
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)          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 東京

参加無料!

2021年 **11/24** (水)

12:45 開場 13:15開始 16:30終了

**3X3 Lab Future**

(さんさんらぼ フューチャー)

千代田区大手町1-1-2  
大手門タワー・ENEOSビル1階  
「大手町駅」(C10出口)  
徒歩約2分

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。講師に代官山フレンチレストラン「recte(レクテ)」佐々木直歩シェフを招聘。

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?

実演

## 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。実演料理のレシピの紹介と試食もごさいます。

講師/佐々木 直歩 (recte レクテ)

<プロフィール>

1973年 福島県いわき市出身。調理師学校を卒業後「ル・ジャルダン・デ・サブール」にて5年間勤務。中澤敬二シェフに師事。2001年より渡仏。アレクサンドル(ニーム)/ジャック・マキシマン(ヴァンス)/アピシウス(パリ)/オー・ボナクイユ(パリ)にて修行。オー・ボナクイユでは2年間、料理長を務める。2010年に帰国。「ザ・ウインザーホテル洞爺」「ル・ジュー・ドゥ・ラシエット」「ヌーヴェルエール」を経て、2017年4月より現職。



講演

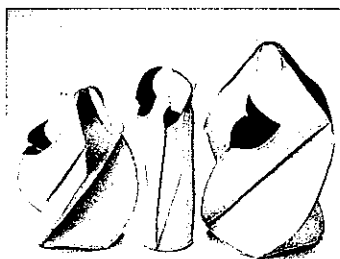
## エゾシカ皮革商品の素材の魅力

講師/高瀬 季里子((株)24K[24KIRICO]代表)

素材として魅力的な特徴を持つエゾシカ革の魅力を、実際の商品を紹介しながら説明。

<講師プロフィール>

2008年、エゾシカ革の企画・デザイン・裁縫まで一貫して行う24KIRICOを立ち上げる。2010年、EZO bagが札幌スタイル認証製品に、2015年、EZO/slashシリーズが札幌スタイル認証製品に登録。



実演

## 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。

<講師プロフィール>

平成29年度ジビエ利用拡大に関する関係省庁連絡会議(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

30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

11月12日(金) ※11月19日(金)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)

【協賛】 北海道パルティーズコープ株式会社(北海道札幌市中央区北1条西3丁目井田札幌ビル8F)  
電話/011-299-6620 FAX/011-299-6621

## エゾシカ肉処理施設認証施設一覧表 (R3. 10. 27 現在)

認証番号	事業者名	認証施設	
		名称	所在地
001	(有)ユック	食肉処理加工施設	根室市花咲港 295 番地 6
002	(株)ELEZO 社	ELEZO・LABORATORY	中川郡豊頃町大津 125
003	(有)阿寒グリーンファーム	有限会社阿寒グリーンファーム食肉加工センター	釧路市阿寒町新町 1 丁目 5 番 12 号
004	(株)サロベツベニソン	株式会社サロベツベニソン	天塩郡豊富町字豊富大通 12 丁目
005	(株)北海道食美樂	株式会社北海道食美樂	新冠郡新冠町字緑丘 12 番 24
006	(株)知床エゾシカファーム	株式会社知床エゾシカファーム	斜里郡斜里町真鯉 223 番地
008	南富フーズ(株)	南富フーズ株式会社	空知郡南富良野町字幾寅 641 番地 13
009	古川建設(株)	ドリームビル・トムラウシ	上川郡新得町屈足トムラウシ 81 番
010	(株)上田精肉店	株式会社上田精肉店エゾ鹿加工センター	上川郡新得町栄町 21-1
012	(株)伊奈不動産	エゾ鹿活用処理施設	登別市札内町 233-3
013	エゾの杜(株)	池田町エゾシカ等解体加工処理施設	中川郡池田町字清見 274 番地 3
014	すまい工房北海道(株)	あぶかの森	恵庭市柏陽町 3 丁目 219 番地
015	(合)浦幌ジビエ	合同会社浦幌ジビエ	十勝郡浦幌町字円山 95 番地 2
016	(株)神威	神威函館ジビエファクトリー	函館市銭亀町 342-3
017	(株)アイマトン	北海道シュヴルイユ浦臼工場	樺戸郡浦臼町字於札内330番地の13 浦臼町ジビエ処理加工センター内
018	(株)オホーツクジビエ	株式会社オホーツクジビエ	紋別郡遠軽町学田 3 丁目 5 番地 15

※赤枠で囲った施設が、今回認証した施設です。

