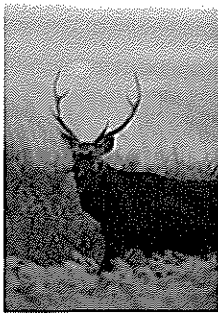




報道発表資料の配付日時 9月25日 (水) 15時00分

発表項目 (行事名)	エゾシカ料理セミナーin大阪の開催について		
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を目的として、関西圏のホテルやレストランのシェフ等を対象に、エゾシカ肉の部位ごとの味の特徴や扱い方など、その魅力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：令和元年(2019年)10月2日(水) 14:00~17:00(受付13:30~)</p> <p>○場所：ハウジングデザインセンター大阪 大阪市北区大深町3-1グランフロント大阪北館 ナレッジキャピタル5F</p> <p>○対象：関西圏のホテルやレストランのシェフ等 40名程度</p> <p>○主催：北海道環境生活部環境局生物多様性保全課</p> <p>2 実施内容</p> <p>ホテルグランヴィア大阪の料理長が北海道産ジビエ「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。その他にも、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>		
参考	<p>北海道ではエゾシカの推定生息数が66万頭(H30時点)と高水準であり、個体数管理のための捕獲を推進する一方で、捕獲個体の有効活用が課題となっております。</p> <p>道産ジビエ「エゾシカ肉」の販路拡大に向け、その魅力に関西圏のホテルやレストランのシェフ等に伝えるためのセミナーです。</p> <p>多くの方にエゾシカ肉の魅力を発信できるよう、積極的な取材をお願いします。</p>		
報道(取材)に当たってのお願い	<p>報道(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。</p> <p>【本行事に関するお問い合わせ先】 北海道バリューズコープ株式会社(木村・金子) TEL:011-299-6620</p>		
他のクラブとの関係	同時配付 同時レク	大阪経済記者クラブに同時配布しています。	
担当(連絡先)	<p>環境生活部環境局生物多様性保全課(担当者:寒河江)</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 大阪

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「ル・テタンジェ国際料理賞コンクール」世界3位に入賞した川本善広シェフを招聘。北海道からは、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！

2019年 **10/2** (水)

13:30 開場 14:00 開始 17:00 終了

ハウジングデザイン
センター大阪

大阪市北区大深町3-1 グランフロント大阪北館
ナレッジキャピタル5F
【大阪駅・梅田駅から徒歩5分】

セミナー①

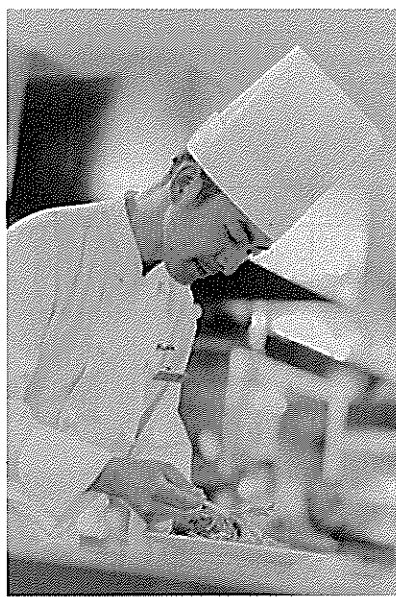
エゾシカ肉を使った調理実演

北海道産エゾシカ肉の魅力を生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紹介します。

講師／川本善広 (ホテルグランヴィア大阪)

<プロフィール>

ホテルグランヴィア大阪 調理部 宴会洋食料理長
日本エスコフィエ協会会員、トックブランシュ国際倶楽部会員
2010年 第5回エスコフィエフランス料理コンクール ファイナリスト
2012年 第46回(ル・テタンジェ)国際料理賞コンクール・ジャポン2012 第2位
2013年 第47回(ル・テタンジェ)国際料理賞コンクール・ジャポン2013 第3位
2014年 第48回(ル・テタンジェ)国際料理賞コンクール・ジャポン2014 第1位
2014年 第48回(ル・テタンジェ)国際料理賞コンクール・インターナショナル(パリ)日本代表第3位



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

40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

9月20日(金) ※9月25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生物多様性保全課(北海道札幌市中央区北3条西6丁目)

【運営】北海道/リョ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 大阪 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。

北海道バリュースコープ株式会社 セミナー事務局宛 担当 木村、金子 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生物多様性保全課(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)