

<SDGs×ジビエ> 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～

参加無料!

2023年 **11/8** (水)

13:00 開場 13:30 開始 16:30 終了

パティア東京ベイサイド店

(一般の方向け YouTubeライブ配信あり)

東京都港区海岸2-6-30 MSビル5F

(旧オカバ浜松町ビル)

【浜松町駅から徒歩13分】

【日の出駅から徒歩2分】

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「リストランテ・ダ・フィオーレ」の真中秀幸シェフを招聘する他、エゾシカの塊肉の解体実演、エゾシカ皮革商品の魅力について、エゾシカに精通された各講師よりご講演いただきます。

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

実演

<リストランテ・ダ・フィオーレ>

真中 秀幸シェフによる

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。

<プロフィール>

数店舗のシェフを経て2003年に東京表参道に「RISTORANTE DA FIORE(リストランテ・ダ・フィオーレ)」、2011年に表参道に2号店となる「RESTAURANT GERMOGLIO(レストラン・ジェルモーリオ)」をオープン。「素材を扱う上で自然をイメージする事は最も重要です。時には美味しさより優先すべき価値も存在し、料理は自然のルールを知ることにより豊かなものになるのだと思います。」現在はイタリア料理から離れジャンルレスな料理を提供。2003年から続く料理サロンはエシカルもテーマの一つ。



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。

<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m2015年、EZO/slashシリーズが札幌スタイル認証製品に登録。



講演

安全で美味しいエゾシカ肉生産の取り組み

講師/曾我部 元親(エゾシカ食肉事業協同組合代表理事)

<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。

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、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。



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確保等についてお話しします。



セミナー会場には、北海道の食肉処理施設が常駐するエゾシカ肉購入等の「相談ブース」を設置します!

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

11月1日(水) ※11月6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】 北海道環境生活部自然環境局野生動物対策課エゾシカ対策係(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 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、QR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:11月1日(水)



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、阿部 TEL 011-299-6620

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

参加方法	会場「パティア東京ベイサイド店」 ・ YouTubeライブ配信視聴		
貴社名 (貴店名)			
貴社・貴店の業種 (提供メニュー・商品のジャンル)			
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(市町村区まで)		
	TEL		
	FAX		
	Email		
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】 北海道環境生活部自然環境局野生動物対策課エゾシカ対策係(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)