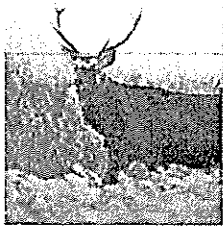


報道発表資料の配付日時 10月3日(月) 15時00分

発表項目 (行事名)	エゾシカ料理セミナーin神戸の開催について		
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>【ポイント】 高級ジビエやエゾシカ革の価値など、エゾシカの多面的な価値の発揮や消費拡大を目指し、次のとおりセミナーを開催します。</p> <p>1 実施概要 ○日時：令和4年(2022年)10月25日(火) 13:00～16:45(開場12:30～) ○場所：神戸市立中央区文化センター 兵庫県神戸市中央区東町115番地 ○対象：関西圏のレストラン・ホテルのシェフ、皮革関係者等 30名 ○主催：北海道環境生活部自然環境局野生動物対策課</p> <p>2 実施内容 (1) 調理実演等 神戸市元町のフレンチレストランのオーナーシェフがエゾシカ肉の魅力を引き出した料理を調理実演するほか、レシピの紹介や試食会を開催。</p> <p>(2) 講演 エゾシカ革の企画、デザイン、裁縫まで一貫して行う「エゾシカ革アルチザンデザイナー」によるエゾシカ皮革製品の魅力について講演。</p> <p>(3) 解体実演 道内の食肉卸業者(エゾシカ肉処理施設認証施設)によるエゾシカの枝肉の解体を実演。</p> <p>(4) 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を予定。</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関西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。</p> <p>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。</p> <p>また、取材いただける場合は、10月24日までにその旨のご連絡をお願いします。</p> <p>【取材受付の窓口(本事業受託者)】 (北海道バリューズコープ株式会社(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>環境生活部自然環境局野生動物対策課(担当者:主幹 永仮) TEL ダイヤルイン 011-204-5206(内線24-372)</p>		



エゾシカ料理セミナー 血 神戸

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。

講師には「ル・ビストロ」の宇野勇蔵シェフを招聘する他、エゾシカの塊肉の解体実演やエゾシカ皮革商品の魅力についても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？

◆無料！

2022年 **10/25** (火)

12:30 開場 13:00 開始 16:45 終了

神戸市立中央区文化センター
11階 会議室1103 受付
神戸市中央区東町115番地
【三宮駅から徒歩6分】

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や試食もごさいます。

講師 / 宇野 勇蔵 (ル・ビストロ)

<プロフィール>

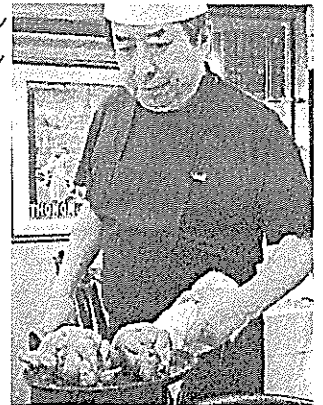
ル・ビストロ オーナーシェフ

1988年にフランスへ渡って2年間修行した後

「北島亭」(東京・四谷)などで働く。

その後1年間の滞仏生活などを経て、

1997年に独立し「ル・ビストロ」をオープンする。



講演

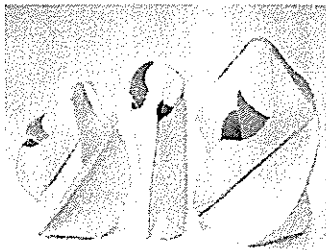
エゾシカ皮革商品の素材の魅力

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、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)アイマイン取締役、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。

<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 ※応募者多数の場合は抽選になります

お申込締切

10月11日(火) ※10月14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】北海道環境生活部自然環境局野生動物対策課(北海道札幌市中央区北3条西6丁目)

【運営】北海道パルユ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 神戸 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、阿部 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。



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、認証施設を設けています。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(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)