

野生の鹿肉を学ぶ 美味しく

愛知県では、農作物への被害防止のため捕獲した野生鳥獣の肉を地域資源として有効活用する取り組みを推進しています。このたび、料理人の方や、愛知産ジビエに関心のある方を対象に、鹿の捕獲、解体、調理、栄養等について学ぶワークショップを下記のとおり開催しますのでお気軽にご参加ください。

※コロナ感染対策のため、手の消毒、マスク着用などのご協力をお願いいたします。

今後の新型コロナウイルス感染症の状況によっては、内容の変更や、開催を中止する場合があります。

1 TUE
26

第1回 鹿の解体処理施設 を見学

日時 令和3年1月26日(火)
13:30 - 15:30

会場 猪鹿工房「山恵」

定員 15名

対象 料理人または
愛知産ジビエに関心ある方

内容

- ・鹿肉の特徴や栄養
- ・鹿の捕獲・解体の実際
- ・鹿の解体処理施設の現場見学
- ・鹿肉食材の取扱い方

会場アクセス 豊田市新盛町菅田20番地1
国道153号線飯田方面 足助の古い町並み
(香嵐渓) から10分新盛交差点左折すぐ

2 THU
4

第2回 シェフによる調理 デモンストレーション

日時 令和3年2月4日(木)
13:30 - 16:00

会場 東邦ガス「プロ厨房オイシス」

定員 20名 * 司厨士協会会員と合同

対象 料理人または
愛知産ジビエに関心ある方

内容

- ・鹿肉の特徴や栄養
- ・鹿の捕獲・解体の実際
- ・鹿肉の調理講習および試食

共催 | 全日本司厨士協会東海支部

会場アクセス 名古屋市港区港明二丁目3番1号
みなとアクルス エネルギーセンター1階
金山駅より地下鉄名港線にて8分
「港区役所駅」下車2番出口から徒歩5分

■参加費：無料

■申込方法：下記のいずれかの方法でお申込みください。

【1】Webフォームから申し込み：右端の二次元コードから

【2】電子メールでの申し込み：右記の①～⑤をアドレス E-mail: gibier@vns.or.jp へ

【3】FAXでの申し込み：右記の①～⑤を FAX: 052-979-6448 へ

■申込期限：第1回 令和3年1月14日(木)

第2回 令和3年1月21日(木)

※申込受付完了後はこちらから返信します。返信が無い場合は下記にお問合せください。
申込多数の場合は、抽選により参加者を選定しますので、ご了承ください。

- ① 申込回 (第1回・第2回)
- ② お名前
- ③ ご所属
- ④ 連絡先電話番号
- ⑤ メールアドレス
または FAX 番号



Web フォーム

企画運営・問い合わせ先：

特定非営利活動法人ボランティアネイバーズ

〒461-0005 名古屋市東区東桜2-18-3-702

電話：052-979-6446 FAX：052-979-6448 E-mail：vns@vns.or.jp

主催：愛知県 * 第2回は一般社団法人全日本司厨士協会東海支部と共催

協力：一般社団法人愛知ジビエ振興協議会

中部大学 応用生物学部 食品栄養科学科 根岸晴夫研究室 (栄養分析について)