

プロ向け

# やまなしジビエ 料理セミナー

参加費  
無料



YAMANASHI GIBIER COOKING SEMINAR

山梨県ではニホンジカの有効活用のため、「美味しく、楽しく、ワインによく合う」をコンセプトに、「やまなしジビエ」の消費拡大に取り組んでいます。

今回、ジビエに精通した辻調理師専門学校の講師陣による料理セミナーを、山梨学院短期大学及び（一社）日本ジビエ振興協会と連携して開催します。セミナーでは、山梨県におけるジビエに対する取組について紹介するとともに、栄養価も踏まえて、安全で、おいしいジビエ料理を提供できるようにするために、ジビエを提供する際に必要となる知識・調理技術等を伝授します。

また、「ワイン県」やまなしが誇る山梨県産ワインと「やまなしジビエ」との競演もお楽しみください。

会場・開催日時

2021年

東京会場

1月12日(火) 13:00~16:00

申込締切：12月28日(月)

山梨会場

2月 9日(火) 13:00~16:15

山梨会場は受付を終了しました

対 象

調理師又は調理等に携わる方

定 員

各会場20名程度（先着順）

※申込締切前でも定員になり次第締め切ります

参 加 費

無 料

〈申込方法〉

メール件名を「やまなしジビエ料理セミナー参加」とし、本文に①参加会場（東京又は山梨）、②ご氏名（ふりがな）、③ご所属（店舗名、学校名等）、④連絡先（電話番号）を記載のうえ、メールにてお申し込みください。

申込先アドレス [nou-han@pref.yamanashi.lg.jp](mailto:nou-han@pref.yamanashi.lg.jp)

主催：山梨県

共催：（一社）日本ジビエ振興協会、辻調理師専門学校・エコール 辻 東京、山梨学院短期大学

## セミナープログラム予定

12:30 開場

13:00 開始

◆開会あいさつ（山梨県農政部）

◆山梨県におけるジビエに対する取り組みについて  
講師：山梨県農政部畜産課

◆国産ジビエ利活用に関する概要  
講師：（一社）日本ジビエ振興協会

◆ジビエの衛生管理  
講師：辻調理師専門学校・エコール 辻 東京

◆ジビエの栄養  
講師：辻調理師専門学校・エコール 辻 東京

◆安全なジビエの加熱方法について  
講師：辻調理師専門学校・エコール 辻 東京

14:35-14:45 休憩

◆やまなしジビエの料理実習～山梨県産ワインとの競演～  
（試食、ワインの試飲あり）  
講師：辻調理師専門学校・エコール 辻 東京

◆山梨学院短期大学生徒によるレシピ紹介〈山梨会場のみ〉

16:00 終了（山梨会場は16:15終了）

1/12 東京会場

エコール 辻 東京

〒186-0003  
東京都国立市富士見台2-13-3

※JR南武線「谷保駅」より徒歩3分。  
※駐車場はありません。

2/9 山梨会場

山梨学院短期大学

〒400-8575  
山梨県甲府市酒折2-4-5

※JR中央本線「酒折駅」より徒歩3分。  
※駐車場の利用については応相談。

〈お問い合わせ〉

山梨県農政部 販売・輸出支援課 国内販売支援担当

〒400-8501 山梨県甲府市丸の内一丁目6-1

TEL 055-223-1603 FAX 055-223-1599 E-mail nou-han@pref.yamanashi.lg.jp