

愛知県産ジビエ 特別料理セミナー ご案内

ますます、注目、需要を高める魅力的な食材である「国産ジビエ」。
今回は「愛知県産ジビエ」を使用して、正しい仕入れ方法、下処理、調理方法に関する知識を身に付け、「安全に美味しく」を実現するためのポイントを体感して頂きます。

【日 時】 令和3年9月30日（木）13：30～16：00 受付13：00～

【会 場】 東邦ガス株式会社 プロ厨房OISIS（オイシス）
名古屋市港区港明2丁目3-1 みなとアクルス エネルギーセンター1F
052-653-7775

【参加費】 お一人 会員無料 一般2,000円

【定 員】 30名

【内 容】 ①ジビエの衛生管理
②ジビエ（鹿）の各部位の特徴について
*解体・下処理
③デモンストレーション&調理体験（予定）
*安全と美味しいを両立する加熱方法

M E N U（予定） 試食あり

1.低温調理器で仕上げた奥三河産鹿腿肉のカルパッチョ
ビーツのラビゴットソース

2.奥三河産鹿のロティ ソースポワブラード
アルザス風栗粉と茸のヌイユ

★参加者には2.の鹿ロースのロティ（ポワレ）を体験して頂く予定です。

④質疑応答

【講 師】 一般社団法人 愛知ジビエ振興協議会 会員
グランファミーユ シェ・松尾 名古屋松坂屋店 料理長 片岡 晃治氏

【共 催】 一般社団法人 愛知ジビエ振興協議会
一般社団法人 全日本司厨士協会東海地方本部

【協 賛】 東邦ガス株式会社

【申込先】 一般社団法人 全日本司厨士協会東海地方本部
TEL・FAX 052-731-8244
所定申込用紙でお申し込み下さい。

【申込〆切】 9月22日（水）

【その他】 当日、別途ご案内（予定）

- ①ジビエポーンチャイナのご案内（お皿、ぐい呑み、徳利、カトラリー）展示
- ②丸の内ハチミツのご案内

