


飲食店向け

ならジビエ 調理実演会

奈良の豊かな自然が育んだ「ならジビエ」。

高タンパク低カロリーな赤みの鹿肉。

脂が甘くてしっかりした肉質の猪肉を使ったジビエ料理をご堪能ください!

 開催日：2019年 2月19日(火)
14:20~16:30(受付 13:50~)

 会場：大阪ガス
ショールーム ハグミュージアム 5Fハグホール

参加無料

先着50名

調理・試食会： 辻調理師専門学校 **tsuji**

食のプロを育成する教育機関、辻調理師専門学校は、鳥獣被害の軽減や地域への貢献のため、ジビエの衛生管理やその取り扱いについて正しい知識を持つ料理人の育成を行っています。飲食店などで調理に携わるプロの料理人を対象に、流通ルール、取り扱いの留意点、安全でおいしい加熱調理方法など、ジビエを提供する際に必要となる知識・調理技術をお伝えします。



《当日スケジュール》

14:20~ ならジビエの紹介
14:25~ ならジビエの処理加工施設の概要
(ジビエ五條、根来商店、上北山特産加工センター)
14:40~ ならジビエ 調理・試食会
16:10~ ならジビエ処理加工業者との商談会



※イメージ写真

《申込み方法》【締切：2019年2月12日(火)】

下記アドレスまで必要事項を入力の上、メールにてお申込みください。※申込み多数の場合は、人数制限をお願いする場合があります。


- アドレス：info-event@ogbc.co.jp
(担当：大阪ガスビジネスクリエイト株式会社 情報通信事業部 植田)
- 件名：ならジビエ
- 本文：①会社名(店舗名) ②部署名 ③お名前
④連絡先(電話番号) ⑤人数

○ 本イベントに関する問い合わせ先

大阪ガスビジネスクリエイト株式会社 情報通信事業部(担当：植田)
info-event@ogbc.co.jp

○ ならジビエに関する問い合わせ先

奈良県 農林部 マーケティング課
TEL 0742-27-7401

ならジビエ 

主催：奈良県 / 協力：大阪ガス株式会社、辻調理師専門学校

会場

hug MUSEUM
ハグミュージアム

大阪ガスショールーム
ハグミュージアム 5F ハグホール
大阪市西区千代崎3丁目南2番59号
TEL 06-6586-3789(代表)

