



食材-19-4
令和元年7月吉日

各 位

一般社団法人日本フードサービス協会
副会長／食材調達・開発等委員会
委員長 赤塚 保正

全国ジビエフェア2019説明会

外食産業のジビエ商品開発セミナー

～ロッセリアの商品開発と調理実演に学ぶ～

平素より、協会活動に格別のご高配を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、日本フードサービス協会（JF）では、昨年に続き、全国の外食店等におけるジビエの利活用と需要の拡大を目的とした、『全国ジビエフェア2019』（2019/11/1～2020/2/28）を実施します。

昨年（平成30年）5月に国産ジビエ認証制度が制定され、その認証を取得した国産ジビエの処理施設は全国7施設に上り、安全安心に裏付けされたジビエ流通も徐々に進んでいます。

本年は各社のご協力により、新たな地域食材として、また付加価値の高い食材として注目されるジビエを広く消費者に紹介し、提供していく所存です。

つきましては、下記セミナーに於いて、ロッセリアによるジビエバーガーの商品開発事例と、日本ジビエ振興協会によるジビエメニューの調理実演による、全国ジビエフェアの説明会を行います。

ご多用中とは存じますが、是非とも本説明会へのご参加を賜り、本年の全国ジビエフェアへのご参加をお願い致します。

■日 時： 東京 令和元年 8月21日（水） 14:00～16:30

大阪 令和元年 9月11日（水） 14:00～16:30

■参加費： 無 料（定員になり次第締め切りますのでお早めにお申込下さい。）

■対象者： 外食企業及び関連事業者担当者

- 内 容：
- ①「ジビエをめぐる状況について」
農林水産省農村振興局農村政策部鳥獣対策・農村環境課鳥獣対策室
 - ②「全国ジビエフェア2019の実施について」
協会事務局
 - ③「ジビエ鹿肉バーガーの商品開発及び広報PR等について」
株式会社ロッセリア マーケティング部商品開発課課長 吉澤 清太 氏
 - ④「調理実演 外食店向けのジビエメニュー提案」
一般社団法人日本ジビエ振興協会 代表理事 藤木 徳彦 氏
(長野県茅野市 オーベルジュ・エスポワール オーナーシェフ)

*鹿のモモ肉、スネ肉、カタ肉、ミンチ肉等を活用した外食企業が導入しやすい数種類のメニューを提案頂きます。

■会 場：東京ガス 厨 B0!SHIODOME（港区東新橋2-14-1 NBF コモディオ汐留2F）

大阪ガス 大阪ガスハグミュージアム5F（大阪市西区千代崎3-2-59 hu+g MUSEUM）

■定 員： 50名

※フェアの具体的な内容は、ホームページの開設と共に、追ってご案内申し上げます。

一般社団法人 日本フードサービス協会(下口/田村)宛
 FAX:03-5403-1070

全国ジビエフェア2019説明会

『外食産業のジビエ商品開発セミナー』

参加申込書

		参加希望会場に○をお願いします。		
	お名前	ご所属・お役職	「東京」 8/21	「大阪」 9/11
1				
2				
3				

御社名 _____

お申込ご担当者 _____

お役職 _____

TEL _____

E-mail _____

通信欄 _____

～会場案内図～

8/21 東京ガス 厨BO! SHIODOME

9/11 大阪ガスハグミュージアム 5F

