

身近になったジビエ料理－魅力と美味しさ－

トーク&ランチ

エスポワール オーナーシェフ 藤木徳彦（日本ジビエ振興協議会 代表）



オトワ レストラン シェフ 音羽和紀

「獲った命は無駄なくいただき、人の命の糧としよう」、日本のジビエの現状をふまえ、野生動物の命を無駄にすることなく生かすそうという活動が活発化しつつあります。藤木シェフはオピニオンリーダーとして、全国各地で「ジビエの美味しさ」、「ジビエを生かした地域活性化の可能性の追求」、「捕獲～解体処理～飲食店の連携の大切さ」を訴え、自身もJR 東日本と連携して駅ナカレストランでジビエ料理の販売などを行っています。

今回、ジビエ料理の美味しさ・魅力・身近な食材をテーマに、ジビエ料理の第一人者 音羽シェフと藤木シェフのトークショーと、ファミレスや家庭でも楽しめるジビエランチを食べる「ジビエ講習会 in Otowa restaurant セミナー」を開催します。

[日時] 2012年11月12日 [月]
午前11時00分～14時00分
(開場10時40分)

[会場] オトワ レストラン
宇都宮市西原町 3554-7
電話 028-651-0108

11:00～ トークショー
オトワレストラン シェフ 音羽和紀
エスポワール オーナーシェフ 藤木徳彦
－ 話題提供 －
那珂川町役場農林振興課（那珂川町のジビエの取り組み）
ピュア・リスペクト 三田敬則（真空低温調理）

12:30～ ランチ ジビエ料理
メニューは右表のとおり

[参加費] 6,000円（ランチ込み）

- ・定員になりましたら締め切らせていただきます。
- ・参加費は当日会場にてお支払いください。

問い合わせ

オトワレストラン
電話 028-651-0108



[メニュー]

- シカ肉のハンバーグ
- シカ肉のカレー
- シカ肉のミートソース
- イノシシ肉（那珂川町）の餃子



藤木 徳彦 Norihiko FUJIKI の経歴

東京都生まれ。駒場学園高校食料科卒業後、すぐに蓼科高原のオーベルジュで修行。肉、魚、野菜の卸業を経験した後、98年「オーベルジュ・エスポワール」をオープン。オーナーシェフとして腕を振るう。食欲に地元食材を追求しており、地元食材を使った料理教室や食育講座、大学・高等学校の講師も務める。地域の食材と環境を活かして、そこでしか味わえない美味しい料理や、そこでしか楽しむことのできない空間でのおもてなしを提唱し、「地産池消の仕事人」として全国各地で地域の魅力を発信するための助言を行っている。

<開催日時>11/12(月)11:00~14:00(開場 10:40)

ジビエ料理講習会参加申込書

お申込み・お問い合わせ先 <オトワレストラン>

E-mail、ファックス、お電話にて承ります

TEL 028-651-0108 (火曜日~日曜日 10:30 より)

E-mail info@otowa-artisan.co.jp

..... ファックス申込用紙 **Fax 028-651-2310**

ご記入のうえ、**11月8日(木)**までにお送りください。

氏名	
社名・ 団体名	
同伴者 氏名	合計 名
住所	〒
電話番号	
E-mail アドレス	
備考	