



「美味しさ」で地域ブランドを創る！

～ジビエ活用のための実践講座～

当地は「縄文」～「鹿食免」からつながるジビエ先進地

昨今 多くのマスコミもあらためて注目し始めているほか、大手外食チェーンもジビエを活用した新たなメニュー開発に取り組む動きもあり！

全国各地でも同様の動きが出始めている中、「先進地」としてのアドバンテージを活かし、ライバルの先を行く「烈火」のような成果を国内外に示せる動きを起こしませんか？

当地にはこの市場において国内トップクラスの人材、素材がそろっています

今回は各分野を代表して4名の方から、専門知識・スキルを「惜しまず」ご提供いただきます！

1. 日時： 2021年2月1日（月曜日）14:00～16:00
2. 場所： マリオローヤル会館（茅野駅前ベルビア3F）
3. カリキュラム内容（講師）：
 - ◆ ジビエの基礎知識と最新事情
（日本ジビエ振興協会 常務理事 鮎澤 廉様）
 - ◆ 基本調理技術
（オーベルジュ・エスポワール オーナーシェフ 藤木 徳彦様）
 - ◆ 応用加工技術
（レストラン・ピーター ハム・ソーセージ職人 坂本 育也様）
 - ◆ 食材調達情報
（信州富士見高原ファーム 社長 戸井口 裕貴様）
4. 参加費： 無料
5. 定員： 50名（希望者多数の場合は、お申込み順とさせていただきます）
6. お申込み方法：
本チラシ裏面にあるお申込書に必要事項をご記入いただき、お取引のある市内金融機関にご提出いただくか、ファックスにて八十二銀行茅野支店までご送付ください。
7. お申込み期限： 1月22日（金曜日）

※新型コロナウイルス感染症防止対策とご協力をお願い

- ・ 会場入り口にて検温チェックと手指等のアルコール消毒をお願いいたします。
- ・ マスクの着用をお願いいたします。
- ・ 当日 参加者名簿（お名前、ご連絡先）を作成させていただきます。

主催： 茅野市金融団（諏訪信用金庫、長野銀行、長野県信用組合、八十二銀行）

後援： 茅野市、茅野商工会議所、ちの観光まちづくり推進機構

企画責任： 八十二銀行茅野支店

セミナー 参加申込書

各お取引金融機関へご提出いただく、もしくはFAXにて1月22日(金)までにお申し込み下さい。

FAX : 0266-73-2282 (八十二銀行茅野支店)

企業・店舗名		
ご住所		
TEL		
FAX		
E-mail		
1	ご参加者名	
	部署・役職	
	E-mail	
2	ご参加者名	
	部署・役職	
	E-mail	

※ 複数名でのお申込みもお受けいたしますが、申込者多数の場合は1名に絞らせていただくこともございます。どうかご了承ください。