



協会-19-3
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活用と需要の拡大を目的とした、『全国ジビエフェア2019』（11/月上旬～2月末）を実施します。

昨年（平成30年）5月、国産ジビエ認証制度が制定され、その認可を得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、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、下記にて、ロッセリアによるジビエバーガーの開発事例、日本ジビエ振興協会の藤木徳彦理事長によるジビエメニューの調理実演を交え、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、是非とも説明会へのご出席を賜り、本年の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 理事長 藤木徳彦氏

（長野県茅野市 オーベルジュ・エスポワール料理長）

*鹿肉モモ肉、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 BO!SHIODOME

東京都港区東新橋 2-14-1 NBF コर्ट・イタ留 2F

大阪ガス 大阪ガスハグミュージアム 5F

大阪府大阪市西区千代崎 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。

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				

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

