

安全に、美味しく提供できるメニューをご紹介します！



飲食店向け ジビエ調理講習会

～正しい知識と衛生管理で、ワンランク上の味わい～

※シェフによるジビエ料理の一例です



ひき肉のラケ・モモ肉ロースト・バラ肉のパテショー



猪バラ肉のスパイス焼きリングソース

入場
無料

日程

2019年2月13日 (水)イノシシ肉取扱い
2月14日 (木)シカ肉取扱い

時間

14:00～17:00

定員

各日20名 (先着順)

会場

生涯学習交流センター3F調理室(君津市久保2-13-2)

講師

岩淵 将明 ホシガキ関東株式会社 コーポレートシェフ
(専門調理師/SGS HACCPトレーニングコース修了)

セミナー内容

- ◆衛生講習会「ジビエ取扱い時の注意点」
- ◆最新厨房機器を使用した新調理法のご紹介
- ◆調理実演会「飲食店向けメニューのご提案・試食会」

ご予約・お問い合わせ：君津市役所 経済振興課

TEL 0439-56-1531

URL <https://www.city.kimitsu.lg.jp/soshiki/24/17674.html>

