



平成30年9月25日

各位

一般社団法人日本フードサービス協会

## 「ジビエメニュー開発セミナー」 ～ 全国ジビエフェアの開催について～

拝啓 時下益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

一般社団法人日本フードサービス協会（JF）では、飲食店におけるジビエ需要の拡大と一般消費者へのジビエの認知度向上を目的とした、『全国ジビエフェア』（<https://gibierfair.jp/>）を実施しております。現在、“夏フェア”については8/30～9/30の期間で実施しておりますが、“冬フェア”を12/10～2/10で実施の予定です。そこで、飲食店におけるジビエのメニュー化についてご検討頂く機会として、「ジビエメニュー開発セミナー」を開催致します。貴社の新たな商品開発のヒントとして、ジビエの勉強会を開催致しますので、フェアへの参加・不参加に関わらず、本セミナーへご参加頂きたくお願い致します。

敬具

■日時：平成30年10月18日（木）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：ジビエに興味・関心のある方 / 「全国ジビエフェア」参加検討店

■内容：「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農村環境課捕獲・ジビエ利用拡大推進室

「飲食店向けジビエメニュー提案」

神戸北野ホテル

総支配人・総料理長

山口浩氏

「ジビエの衛生管理について」

辻調理師専門学校

主任研究員

迫井千晶氏

「全国ジビエフェアの実施について」

（一社）日本フードサービス協会

■会場：大阪ガス hu+g MUSEUM（ハグミュージアム）5F 「ハグホール」

大阪市西区千代崎 3-2-59



- ・地下鉄長堀鶴見緑地線「ドーム前千代崎駅」①番出口（徒歩3分）
- ・阪神なんば線「ドーム前駅」②番出口（徒歩3分）
- ・JR大阪環状線「大正駅」（徒歩7分）

神戸北野ホテル 総支配人・総料理長 山口浩氏



大阪のホテルで修行後、渡仏。パリの有名レストランを数店経て、フランス料理界の重鎮「ラ・コート・ドール（現ル・ベルナル・ロワゾー）」のベルナル・ロワゾー氏に師事し、フランス料理界に新風を巻き起こした『水のフレンチ』を学ぶ。その後、「ラ・コート・ドール神戸」開業にあたり帰国し、日本人のシェフを務める。2000年よりホテルの運営会社を設立し、神戸北野ホテル総支配人・総料理長として総指揮に携わる。世界一と謳われるロワゾー氏の朝食メニューの再現を許され、注目を集める。2017年「卓越した技能者（現代の名工）」を受賞。

一般社団法人 日本フードサービス協会

東京都港区浜松町1-29-6 浜松町セントラルビル10F 〒105-0013  
TEL 03 (5403) 1060 FAX 03 (5403) 1070

JAPAN FOODSERVICE ASSOCIATION

HAMAMATSUCHO CENTRAL BLD. 1-29-6 HAMAMATSUCHO, MINATO-KU TOKYO 105-0013  
TEL 03 (5403) 1060 FAX 03 (5403) 1070

一般社団法人 日本フードサービス協会（下口）宛  
E-Mail : [gibier@jfnet.or.jp](mailto:gibier@jfnet.or.jp) / FAX : 03-5403-1070

## 『ジビエメニュー開発セミナー』 参加申込書

ご出欠は10月17日（水）迄に、メール（[gibier@jfnet.or.jp](mailto:gibier@jfnet.or.jp)）かFAX（03-5403-1070）にて、協会事務局（担当：下口）までご連絡下さい。

	お名前	ご所属・お役職
1		
2		
3		
4		
5		

※「参加証」は発行していませんので予めご了承ください。

御社名 \_\_\_\_\_

お申込ご担当者 \_\_\_\_\_

お役職 \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

通信欄 \_\_\_\_\_