

第3回「くまもとジビエ（鹿肉）試食説明会 i n福岡」の様様

日 時：平成27年2月4日（水）15：00～17：00

場 所：博多阪急 地下1階「うまか研究所」

参集者：福岡市内でジビエ料理を提供している飲食店 17名

今年で第3回目を迎える「くまもとジビエ商談会」。福岡県で捕獲されていない「鹿」に商材を絞って、過去2年度にわたり商談会形式で行ってきましたが、今回に関しては商談会というより「試食&交流会」として開催しました。産地や生産者との関係づくりを優先し、単発で終わらないような取引関係を作っていこうという主旨です。また、熊本県産ジビエ肉については、食品総合卸の西原商会様の参画もスタートし、熊本県産鹿肉の流通に弾みがつきました。

今後は、今回参加していただいた福岡の飲食店に対して継続的な営業アプローチを行っていきます。

【当日の内容】

15：05 熊本県のジビエの現状等の説明

15：15 鹿解体実演

実演／五木村野生獣活用部会 会長 犬童雅之 ほか猟師の方 2名

15：45 商談交流&試食 *調理担当／くまもとジビエ研究会 村田会長

- ・鹿ロース／ステーキ
- ・鹿モモ /①竜田揚げ ②ひとくちカツ ③鹿カレー
- ・熊本産ワイン／マスカットベリーA 樽熟2012 デラウエア白（辛口）





ワインがおいしい！シェフおすすめ！「くまもとジビエ料理」教室の様様

日時：平成27年2月4日（水）10：30～12：00
場所：博多阪急 地下1階「うまか研究所」
参加者：一般公募12名

【当日の内容】

10：30 ジビエソーセージづくり

講師：阿蘇ミルク牧場内レストラン「マザーズキッチン」

総支配人 川上純二 氏 / 料理長 古荘仁悠 氏

11：15 パスタづくり体験（ペペロンチーノ）

熊本県産イノシシとトマト、フレッシュバジルを使った！”ザ・熊本パスタ”

11：30 試食

