

平成28年度「専修学校常盤学院くまもとジビエ特別授業」

(開催実績)

日時：平成28年12月2日（金） 13：00～15：30

場所：専修学校 常盤学院

対象：調理科、養成科の生徒さん 59名

内容：

13：00～ご挨拶

・くまもとジビエ研究会会長

* 講師紹介

五木村野生獣活用部会 会長 犬童雅之氏

リストランテミヤモトオーナーシェフ 宮本健真氏

13：05～「鹿の解体実演」（約20分間）

・講 師 五木村野生獣活用部会（犬童会長及び会員2名）

13：25～「鹿後ろ足の精肉加工体験」（約30分間）* 班毎にて

・指 導 五木村野生獣活用部会（犬童会長及び会員2名）

14：00～ジビエ料理デモンストレーション（約40分間）

・講 師 リストランテミヤモト

オーナーシェフ 宮本健真氏

・料理名 鹿ロースのコバサク仕立て（五木村産焼野菜添え）

14：50～試食

（試食メニュー）

1. 天草ジビエラーメン

2. 鹿モモのリングソース

* おにぎり付き

* アンケート記入～学校でとりまとめ、後日、受け取り

15：30～終了のご挨拶

・生徒さんより、今日の感想発表（調理科・養成科各1名）

* 試食内容

【天草ジビエラーメン】

・天草産猪100%の猪骨スープ&猪チャーシュー

【鹿モモのリングソース】

・くまもとジビエの缶詰加工品開発へ向けた試食アンケート実施

・ロースに比べ売れにくい鹿モモの消費拡大を目指して缶詰に適した料理を試作中

当日の様様









