

1 鹿肉料理講習会

Le Cuisant Classe du Gibier

日時 ● 平成26年 8月27日(水)

9:00~10:00 受付、ジビエビデオ放映(自由参加)

10:00~12:30 実習・試食

会場 ● JA越前たけふ営農センター 2階加工試作室
越前市平出2-2-33

対象者 ● ジビエに関心のある丹南地区の飲食店

人数 ● 20名 (席に限りがございます。申込多数の場合は抽選とさせていただきます。)

内容 ● 鹿ロース肉のポワレ・・・シェフの火の入れ方を披露
鹿肉のテリーヌ・・・鹿肉の肉質をふまえた活かし方
鹿肉のミートソース・・・藤木シェフの自店のレシピを公開！

自店で即、活用できるレシピを藤木シェフが調理のコツを交えながら
デモンストレーション。参加者の方はじっくり見て勉強できます！

申込 ● 別紙申込用紙に必要事項を記入の上、下記宛先に提出ください。

〒915-0882 越前市上太田町41-5

丹南農林総合事務所農業経営支援部(担当:野村、馬田、池田)

TEL 0778-23-4534 FAX 0778-22-4862

主催 ● 丹南農林総合事務所、南越農業農村振興協議会、丹生農業改良振興会

講
師

藤木 徳彦 シェフ

エスポワール オーナーシェフ
日本ジビエ振興協議会 代表



98年「オーベルジュ・エスポワール」をオープン。オーナーシェフとして腕を振るう。食欲に地元食材を追求しており、地元食材を使った料理教室や食育講座、大学・高等学校の講師も務める。

地域の食材と環境を活かして、そこでしか味わえない美味しい料理や、そこでしか楽しむことのできない空間でのおもてなしを提唱し、「農林水産省 地産池消の仕事人」として全国各地で地域の魅力を発信するための助言を行っている。