



協会-18-66
平成30年9月25日



一般社団法人日本フードサービス協会

各位

「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。

平素より、協会活動に格別のご高配を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、今年度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。現在実施している“夏フェア”に続いて、“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、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：東京 平成30年10月12日（金）14:00～17:00

大阪 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：①「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鳥獣対策・農村環境課鳥獣対策室

②「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 事務局

③「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

④(東京)「飲食店向けジビエメニュー提案」

東京ガスコミュニケーションズ シェフ

瀧野 衛 氏

④(大阪)「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

■会場：

◎東京（10月12日）

東京ガス 厨 BO! SHIODOME

東京都港区東新橋 2-14-1 NBF コフレ 汐留 2F

◎大阪（10月18日）

大阪ガス ハグミュージアム 5F

大阪府大阪市西区千代崎 3-2-59 hu+g MUSEUM



『ジビエメニュー開発セミナー』 参加申込書

ご出欠は10月11日（木）迄に、メール（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	参加希望会場に○ をお願いします。	
			「東京」 10/12	「大阪」 10/18
1				
2				
3				
4				
5				
6				

※「参加証」は発行していませんので予めご了承ください。
※定員になりましたら、申込を締め切らせて頂きますのでご了承ください。

御社名 _____

お申込ご担当者 _____

お役職 _____

TEL _____

E-mail _____

通信欄 _____