

鳥取ジビエを活かし自店のメニューを活性化！

わけとくやま
「分とく山」総料理長 野崎洋光氏による

鳥取ジビエ料理講習会

●日時 平成27年10月18日(日) 14:00~16:00 開場 13:30
(プロの方 限定20名)

●会場 鳥取県鳥取市湖山町東2丁目133 サンマート湖山店3階調理室
電話:0857-38-8011
〔 車での御来場の際は、サンマート湖山店2階にお停めいただき、
2階本部入口からお入り下さい。 〕

●主催 鳥取県市場開拓局食のみやこ推進課
(運営事務局：(株)メディエイトKIRI)

●内容
(1)講師 野崎 洋光氏(「分とく山」総料理長)
(2)日程

14:00~14:05 あいさつ
14:05~15:40 野崎総料理長によるデモンストレーションを見学
15:40~16:00 質疑応答

●参加費(材料費・試食もあります) 1,000円

●申込方法 ①ご氏名 ②性別 ③ご住所 ④勤務先
⑤電話番号をご記入の上、FAXでご応募ください。

* 応募者多数の場合は抽選となります。(この場合、複数名で応募されている事業者については、受講者数を調整させていただくことがあります)

* 和食の技と素材の味を活かした家庭料理のレシピに定評のある野崎総料理長が日本料理の技を駆使して鳥取県産ジビエをおいしく仕上げるコツを目の前で説明しながらご紹介します。

* 当講習会は「とっとりジビエ消費拡大事業」として実施しています。



●講師
野崎 洋光(のざきひろみつ)氏
「分とく山(わけとくやま)」総料理長
(日本料理)

1953年 福島県石川郡古殿町生まれ。
東京グランドホテル、八芳園を経て「とく山」の料理長に。1989年に支店「分とく山」を開店し、総料理長となる。

2004年にはアテネ五輪日本代表野球チーム長嶋総監督の希望により日本代表チーム総料理長に就任。

数多くの著書やテレビ番組を通じ、自身が培った和食の技や知識を惜しみなく発信している。

鳥取ジビエ料理講習会申込書

担当:食のみやこ推進課 北村
電話 0857-26-7835

FAX: 0857-21-0609 ご記入の上、送信してください。

申込〆切 平成27年10月1日(木) 17:00 必着

氏名 _____ 性別 男性・女性(該当する方に○)

住所 _____

店名(勤務先) _____ 電話番号 _____

当日の料理アシスタントも募集中です。関心ある方は御連絡ください。