

～農林水産省「鳥獣利活用推進支援事業」～ 『第2回ジビエ料理コンテスト』表彰式のご案内

日時:2月15日(木)14:00～17:00 於:エコール 辻 東京

辻調理師専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)は、国産ジビエ流通規格検討協議会に協力して実施している「第2回ジビエ料理コンテスト」の表彰式を、2月15日(木)14時より、エコール 辻 東京にて開催いたします。

本コンテストは、ジビエの正しい知識や調理技術を普及させるための活動の一貫として実施するものです。プロ・アマ問わず多くの方から、国産ジビエ(イノシシまたはシカ)の肉を利用した栄養豊富で美味しく安全なオリジナルレシピを募ることで、多くの方に食材としてのジビエに関心を深めていただき、日常的な食材として普及していくことを目的としています。

(公式サイト <http://www.gibier.or.jp/contest2017/>)

第2回目となった今回は、「家庭料理部門」と「給食アイデア料理部門」の2部門でレシピを募集し、合わせて227レシピの応募がありました。審査では、応募レシピからジビエに関する知識や調理の安全性、栄養価を高める工夫などを読み解き、それぞれの部門から1名ずつに「農林水産大臣賞」「農林水産省農心振興局長賞」「国産ジビエ流通企画検討協議会会长賞」が贈られます。表彰式当日は、受賞作品の試食も予定しております。

報道関係の皆さまにおかれましては、ご多忙中とは存じますが、ご取材賜りますようよろしくお願ひ申し上げます。

* * * 第2回ジビエ料理コンテスト表彰式 * * *

【日 時】2018年2月15日(木) 14:00～17:00 (受付開始 13:30～)

【場 所】エコール 辻 東京 (東京都国立市富士見台2-13-3)

【贈 賞】農林水産大臣賞

農林水産省農村振興局長賞

国産ジビエ流通規格検討協議会会长賞

※各賞とも「家庭料理部門」「給食アイデア料理部門」より1名ずつ表彰

【審査基準】ジビエ(イノシシまたはシカ)の肉の美味しさを引き立てるような他の食材との組み合わせや、盛り付け、調理方法などの工夫があるか。ジビエに含まれる栄養成分などを生かしているか。また、適切な加熱などによって安全に調理できているか。

【主 催】国産ジビエ流通規格検討協議会

(事務局:一般社団法人日本ジビエ振興協会)

【協 力】辻調理師専門学校、エコール 辻 東京

【当日のスケジュール】

14:00 開会:国産ジビエ流通規格検討協議会会长 藤木徳彦 挨拶
農林水産省 幹部 挨拶

辻調理師専門学校 教育研究本部本部長 山田研 挨拶

14:20 表彰式

14:55 記念撮影

15:20 試食・懇親会

16:55 辻調理師専門学校校長 辻芳樹 挨拶

17:00 閉会



▲第1回表彰式の様子

<ご取材／報道に関するお問合せ>

辻調グループ企画部:渡邊、小山 TEL:06-6629-0206 E-mail:tsujichopress@tsujicho.com