

# 釧路総合振興局記者クラブ配付資料

報道発表資料の配付日時 平成30年10月23日（火）10時00分

発表項目	エゾシカ料理セミナーin 釧路 の開催について																						
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時) 月 日 ( ) 時 分	発表者																					
概 要	<p>エゾシカ肉の普及や販路拡大を目的として、道内のレストランのシェフ等を対象に、エゾシカ肉に関する知識と魅力を理解していただくセミナーを開催します。</p> <p style="text-align: center;">記</p> <p>1 実施概要</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○日時：10月26日（金）13:30～16:00（受付 13:00～）</li> <li>○場所：釧路市観光国際交流センター（釧路市幸町3-3） （KUSHIRO DEER&amp;BEER PARTY2018 会場内）</li> <li>○対象：道内のレストランのシェフ等 40名程度</li> <li>○主催：北海道環境生活部環境局生物多様性保全課</li> </ul> <p>2 実施内容</p> <p>2011年に、日本エスコフイエ協会ディシプル賞を受賞した ANA クラウンプラザホテル釧路の榆金（にれがね）シェフを講師に招き、エゾシカ肉の魅力を引き出す料理の解説とともに調理実演するほか、「エゾシカ食肉事業協同組合」の曾我部代表理事による、安心安全なエゾシカ肉の生産と提供に向けた取組の紹介、「株式会社アイマトン」の黒島エグゼクティブマネージャーによる、肉の部位について説明を交えながらの枝肉解体実演など、エゾシカ肉に関するセミナーを実施し、参加者の皆様の店舗において、エゾシカ肉料理を提供いただくことを目指します。（詳細は別紙を参照願います。）</p> <p>○講師</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">ANA クラウンプラザホテル釧路</td> <td style="width: 20%;">総料理長</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">にれがね</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">ひさゆき</td> <td style="width: 10%;"></td> </tr> <tr> <td>エゾシカ食肉事業協同組合</td> <td>代表理事</td> <td>榆金</td> <td>久幸</td> <td>氏</td> </tr> <tr> <td>株式会社アイマトン</td> <td>エグゼクティブマネージャー</td> <td>曾我部</td> <td>元親</td> <td>氏</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>黒島</td> <td>俊也</td> <td>氏</td> </tr> </table>			ANA クラウンプラザホテル釧路	総料理長	にれがね	ひさゆき		エゾシカ食肉事業協同組合	代表理事	榆金	久幸	氏	株式会社アイマトン	エグゼクティブマネージャー	曾我部	元親	氏			黒島	俊也	氏
ANA クラウンプラザホテル釧路	総料理長	にれがね	ひさゆき																				
エゾシカ食肉事業協同組合	代表理事	榆金	久幸	氏																			
株式会社アイマトン	エグゼクティブマネージャー	曾我部	元親	氏																			
		黒島	俊也	氏																			
参 考 ※発表のポイントやねらい、経緯等	<p>エゾシカの捕獲を推進する中、有効活用が課題となっています。</p> <p>エゾシカ肉の販路拡大に向け、その魅力をレストランのシェフ等に伝えるためのセミナーです。多くの方にエゾシカ料理の魅力を発信できるよう、積極的な取材をお願いします。</p>																						

<p>報道(取材)に当たってのお願い</p>	<p>報道(取材)いただける場合は、事前にその旨のご連絡をお願いします。  <b>【本行事に関するお問合せ先】</b>          北海道バリュースコープ株式会社(木村、金子) TEL: 011-299-6620</p>	
<p>他のクラブとの関係</p>	<p>同時配付 同時レク</p>	<p>北海道庁記者クラブにて同時配布</p>

<p>担当 (連絡先)</p>	<p>環境生活部環境局生物多様性保全課(担当: 黒田)          TEL ダイヤルイン 011-204-5988 内線 24-372          釧路総合振興局保健環境部環境生活課          (担当: 環境生活課長 大宮 久俊)          TEL ダイヤルイン 0154-43-9150</p>	
---------------------	--	--

ANAクラウンプラザホテル釧路 総料理長

楡金久幸 氏による

エゾシカ料理セミナーin釧路

参加無料！

10/26

2018年

(金)

【13:00】13:30～16:00

釧路市観光国際  
交流センター

釧路市幸町3-3

【JR釧路駅から徒歩約15分】

北海道産のエゾシカ肉をテーマにした料理セミナーを開催いたします。講師にANAクラウンプラザホテル釧路の総料理長・楡金久幸氏を招聘。プロのシェフを対象にした、エゾシカ肉の調理実演、解体実演などを行います。

ぜひ、この機会にエゾシカ肉の魅力に触れて、貴店のメニュー開発に活かしてみませんか？

セミナー①

## エゾシカ肉を使った調理実演

北海道産エゾシカ肉の魅力を引き出した料理を、解説とともに実演。実演料理のレシピの紹介と試食もごさいます。

講師／楡金久幸 (にれがね ひさゆき)

(ANAクラウンプラザホテル釧路総料理長)

<プロフィール>

釧路市出身。釧路パシフィックホテル、京王プラザホテル札幌を経て、1996年に釧路全日空ホテル(現・ANAクラウンプラザホテル釧路)入社。2005年より総料理長に就任。2011年、日本エスコフィエ協会ディシプル賞受賞。羊肉、シカ肉、チーズ、魚介類など地場食材の活用にこだわり「地産地消」の実践を厨房から発信。釧路管内の各地で開催される地場食材を活用した料理講習会などの講師も数多く行っている。



セミナー②

## 北海道のエゾシカ肉処理施設の取り組み

講師／曾我部 元親(エゾシカ食肉事業協同組合代表理事)

安全で安心なエゾシカ肉をお届けするために、北海道のエゾシカ肉認証を取得した施設が取り組んでいる、衛生管理や出荷製品のトレーサビリティ確保等についてお話しします。

<講師プロフィール>

エゾシカ食肉事業協同組合代表理事、北泉開発(株)常務取締役(北海道釧路市本社)。関連会社(有)阿寒グリーンファームでエゾシカ肉の食肉処理加工を実施。現在、(一社)エゾシカ協会副会長、エゾシカ食肉事業協同組合代表理事組合長などを務める。

セミナー③

## 解体実演と部位に適した料理の説明

講師／黒島 俊也((株)アイマトン外販事業部エグゼクティブマネージャー)

カットする前のエゾシカ肉を目の前で解体しながら、各部位の取り扱い方、味の特徴、おススメの料理などをご紹介します。

<講師プロフィール>

(株)アイマトン外販事業部エグゼクティブマネージャー(北海道滝川市本社)。ジビエ利用拡大に関する関係省庁連絡会議(議長:内閣官房長官)に有識者として選定。平成29年に北海道が主催するエゾシカ肉PR事業の講師としてエゾシカ肉の解体実演を実施。

定員

40名 ※応募者多数の場合は抽選になります

お申込締切

10月3日(水) ※10月5日(金)頃(予定)にご参加の可否についてお知らせいたします。

お申込方法

裏面の申込用紙に必要事項を記入の上、FAXをお送りください。



北海道

【主催】 北海道環境生活部環境局生物多様性保全課エゾシカ対策グループ(北海道札幌市中央区北3条西6丁目)

【運営】 北海道バリュースコープ株式会社(北海道札幌市中央区北1条西3丁目井門札幌ビル8F)  
電話/011-299-6620 FAX/011-299-6621