鹿肉を使ったイタリアン料理教室

- 日　時　　平成26年10月27日（月）10時から14時30分
  ※終了時間は前後することがあります
- 場　所　　リベナス四日市
  四日市市栄町3-8東邦ガス 四日市営業所2F
- 参加費　　￥2，000
- 定　員　　16名
- 申込み　　平成26年10月17日（金）までに、裏面の参加申込書にご記入のうえ、お申込みください。
  ※お電話でのお申込み不可
- 持ち物　　エプロン、三角巾など髪を覆うもの、手を拭くタオル、筆記用具
  ※これらを忘れた場合は、参加をご遠慮いただくことがあります。

Menu

～ワインとともに～

鹿肉とナスのカポナータマリネ

鹿肉とナスを揚げてトマトをいれないマリネ

鹿肉とゴボウのアランチーニ

鹿肉とゴボウでリゾットを作ってそれを冷まして団子にして揚げるライスコロッケ

鹿肉のポルペットとキノコのカチャトーラ

鹿肉のポルペットは日本で言う鹿肉の肉団子です。それをトマトで甘酸っぱく、キノコと一緒に煮ます。 カチャトーラは狩人風の意味

講師紹介

山川　裕之

三重県鈴鹿市にある
Trattoria Yamakawa
オーナーシェフ山川裕之。
イタリア中部フィレンツェを皮切りに北部から南部、町場のレストランからミシュラン星つきのレストランまで4年で5店舗をまわり修行。
帰国後、東京で5年修行して帰郷。
2004年にオープン。

鹿肉の豆知識

鹿肉は、低カロリーで高タンパク、ヘルシーな食材です。
そのうえ、身体に嬉しい鉄分も多く含んでいます。
今回、「みえジビエ」※の鹿肉を使った料理教室を開催します。
鹿肉に興味があるけど、調理方法がわからない。牛肉や豚肉と料理方法がどう違うの？とお思いの方、ぜひご参加ください。
※「みえジビエ」とは、県が策定した「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」に基づいて捕獲・解体処理された鹿肉・猪肉。

鹿肉を使ったイタリアン料理教室

申込書

お申込み方法

下記参加申込書に必要事項をご記入のうえ（メールの場合は、本文に必要項目をご明記のうえ）、下記までお申込みください。※**平成26年10月17日（金）17:00必着**

なお、お電話での申込みはお断りしますので、ご了承ください。

応募者多数の場合は抽選のうえ、結果を**10月20日（月）17:00まで**に、メール等によりご連絡いたします。

ふりがな		電話番号	
氏　名		Fax番号	
ご住所			
E-mailアドレス			

お問い合わせ・お申込み；三重県農林水産部獣害対策課　担当；東川
Tel　059-224-2020 / Fax　059-224-3153 / E-mail　jtaisaku@pref.mie.jp

⚠ 注意事項

- **キャンセルは、平成26年10月21日（火）15:00まで**にご連絡をお願いします。
  それ以降のキャンセルはご遠慮ください。
  当日キャンセルは、参加費をいただく場合があります。
- 荒天等による中止の場合は、当日の9:00までに三重県のHPにその旨を掲載します。
- 当日のレシピは、本教室の参加者以外にはお渡しできません。

【会場地図】

リベナス四日市

四日市市栄町3-8東邦ガス四日市営業所2F

JR四日市駅より徒歩1分

地図データ©2014Google,ZENRIN|利用規約

「お酒と一緒に」をコンセプトに、当日は、**お酒をお出しします**。
お酒を飲まれる方は、**飲酒運転をなさらないよう**、お願いいたします。
お酒を飲まれない方には、お水をご用意します。