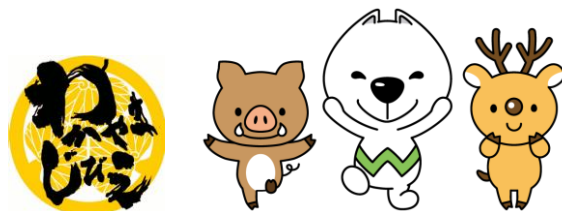


|           |              |
|-----------|--------------|
| 令和元年5月22日 |              |
| 資料提供      |              |
| 担当課(室)    | 畜産課          |
| 担当者       | 池田・福島        |
| 電話(直通・内線) | 073-441-2924 |



## 「わかやまジビエフェスタ2019-2020」及び「わかやまジビエ料理講習会」参加店舗募集！

平成23年度から毎年開催している「わかやまジビエフェスタ」を今年度も開催します（第9回）！また、わかやまジビエの更なる普及を目指し、料理人の方を対象とした料理講習会も併せて開催します。

つきましては、参加店舗を下記のとおり募集していますので、ご希望の方はお申し込みください。

### (1) わかやまジビエフェスタ

1. 内 容 イベント期間中、参加飲食店様にジビエ料理を提供していただきます。
2. 期 間 令和元年12月1日（日）～令和2年2月29日（土）  
\*上記のうち参加可能な期間を1か月毎に選択していただけます。
3. 参加費 不要



### (2) わかやまジビエ料理講習会

1. 日 時 令和元年7月3日（水）14：00～17：00（受付：13：40～）
2. 講 師 和歌山マリーナシティホテル 支配人・総料理長 齊藤実様  
<プロフィール>

わかやまジビエ振興協議会副会長。1985年から4年間、フィレンツェ「エノテカ・ピンクヨリ」、ミラノ郊外「アンティカ・オステリア・デル・ポンテ」などミシュラン三つ星レストランをはじめとする12のレストランで修業する。2005年より、日本を代表するイタリアンシェフ約300名が所属する団体「日本イタリア料理協会」副会長を務める。

3. メニュー（予定）
  - 鹿肉の赤ワイン煮込みタリアテッレ（鹿肉を使用した実用的な料理）
  - 猪肉のグリーヴェ 黒アワビ茸添え（猪挽肉を使用した伝統的なイタリア料理）

4. 参加費 不要
5. 会 場 フリースペース「T-LABO」  
住所：〒640-8331 和歌山市美園町5丁目4-2（みその商店街内）



### (3) 申込みについて

1. 詳細及び申込書 下記畜産課HPからダウンロードしてください  
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070400/zibiedetiikiokoshi.html>
2. 申込締切 ジビエフェスタ：令和元年7月30日（火）  
料理講習会：令和元年6月19日（水）
3. 申込先 〒640-8585 和歌山県和歌山市小松原通1-1  
県庁畜産課 池田・松岡 ※詳細はHPをご覧ください