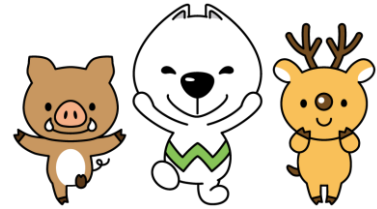


| | |
|-----------|--------------|
| 令和元年6月28日 | |
| 資料提供 | |
| 担当課(室) | 畜産課 |
| 担当者 | 池田・福島 |
| 電話(直通・内線) | 073-441-2924 |



「わかやまジビエ料理講習会」を開催します！

1. 日 時

令和元年7月3日(水) 14:00~17:00 (受付 13:40~)
(タイムスケジュール)
14:00~ 開会
14:10~ 調理講習会開始
16:00~ 試食、個別質問、アンケート記入 等
17:00 終了

2. 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. 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・ピンキョーリ」、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。



4. 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)

5. 参加者 23名 (主に県内飲食店関係者)

※現在、参加者の募集は終了しており、追加募集は行っておりません。

6. その他

イタリア料理をテーマにするのは今回が初めてです。
北は和歌山市、南是那智勝浦町の飲食店関係者等が参加します。