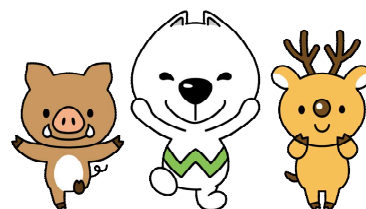


令和5年6月30日	
資料提供	
担当課(室)	畜産課
担当者	南・樽本
電話(直通・内線)	073-441-2924



「わかやまジビエ料理講習会」を開催します！

1. 日時

令和5年7月10日(月) 14:00~16:00 (受付 13:40~)

(タイムスケジュール)

14:00~ 開会

14:10~ 調理開始

15:10~ 試食、個別質問、アンケート記入 等

16:00 終了

2. 会場

田辺市生涯学習センター4階料理実習室

住所：〒646-0028 田辺市高雄1丁目23-1

3. 講師

トラットリア イ・ボローニャ シェフ 小林清一 様

<プロフィール>

わかやまジビエ振興協議会会員。1995年からイタリア料理を学ぶため現地の料理学校「I.C.I.F」へ入学。卒業後、トリノにあるミシュラン1つ星レストラン「バルボ」で2年、アスティの名店トラットリア「イ・ボローニャ」で15年修行のうち10年をシェフ(料理長)として務める。2013年に日本へ帰国後、和歌山市で「イ・ボローニャ」をオープンし、シェフを務める。



4. メニュー(予定)

●猪のステインコ

(猪スネ肉の赤ワイン煮込み)

●鹿ロース肉のグリッシーノーポリ

(グリッシーニを砕いたものを衣にして揚げ焼きにしたトリノの料理)

5. 参加者

主に県内飲食店関係者及び県内の学生

6. その他

北は和歌山市、南は白浜町、三重県の飲食店関係者、和歌山県立神島高校の生徒等が参加します。

【報道関係者の皆様へ】

取材を希望される場合は、別紙により事前にお申し込みいただきますようお願いいたします。また、会場は土足厳禁ですので、スリッパ等の上履きをご持参ください。