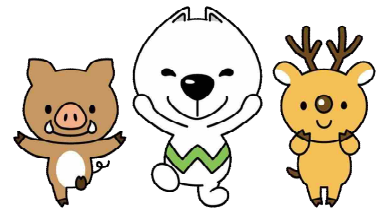


令和6年5月30日	
資料提供	
担当課(室)	畜産課
担当者	南・樽本
電話(直通・内線)	073-441-2924



## 「わかやまジビエフェスタ2024-2025」参加店舗募集及び「わかやまジビエ料理講習会」参加者募集！

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」(第14回)を今年度も開催します！また、わかやまジビエの更なる普及を目指し、料理人及び学生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2024-2025

- 内容** 期間中、自店舗にてジビエ料理を提供。ジビエのPRイベント開催。  
わかやまジビエフェスタホームページ等にて参加店舗の紹介。
- 期間** 令和6年12月1日(日)～令和7年2月28日(金)  
\*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。
- 参加費** 不要



### (2) わかやまジビエ料理講習会

- 日時** 令和6年7月9日(火) 15:00～17:00(受付:14:40～)
- 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)
- 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。



- メニュー**  
●シカ肉およびイノシシ肉を使用した実用的な料理 1品ずつ 計2品
- 参加費** 不要

### (3) 申込みについて

- 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>
- 申込締切** ジビエフェスタ: 令和6年7月26日(金)  
料理講習会: 令和6年6月21日(金)
- 申込先** 〒640-8585 和歌山県和歌山市小松原通1-1  
県庁畜産課 南・樽本 ※詳細はHPをご覧ください