

Shinshu Gibier
信州ジビエ



信州ジビエ（シカ肉）利活用セミナー

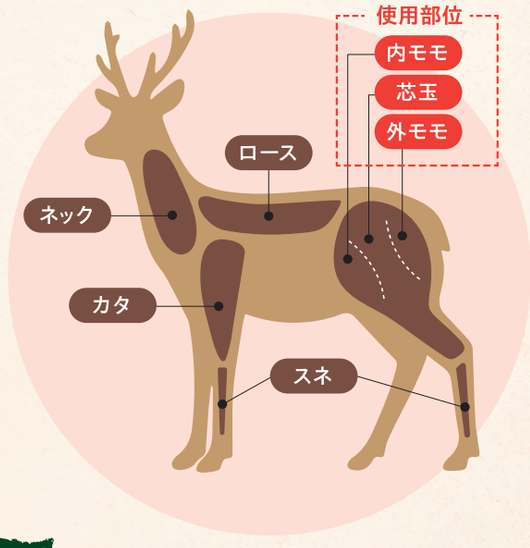
ロースだけじゃない！

～部位を知れば、もっと使える～



令和8年
11.24（火）
11:00～14:30
（10時30分開場）

- 実践事例紹介
- シカ肉の部位ごとの食べ比べ・見本展示等



会　場
湯元 上山田ホテル
コンベンションホール 橘（本館5階）
千曲市上山田温泉1-69-3
［ホテル駐車場には限りがありますので、満車の際は上山田中央公園駐車場をご利用下さい。］

参加費
1,000円（税込）
受付時にお支払い下さい。
※現金のみ

対　象
長野県調理師会会員・飲食店関係者・行政関係者限定
（個人のお客様からのお申し込みは承っておりません。）

定員
60名
※先着順で締め切らせていただきますのでお早めにお申し込み下さい。

講師（予定）
- 長野県調理師会
- ジビエ処理加工事業者
- ジビエ卸売事業者

申込方法
右記の二次元コードから
お申込み下さい。
締切 11月18日（水）

お申込みはこちら！

問合せ先
株式会社ながのアド・ビューロ（本事業委託先）
営業推進局 担当：宮坂　電話：026-291-8602

主催／長野県産業労働部営業局　協力／一般社団法人 長野県調理師会

しあわせ信州
山々と育む　すこやかな国