

ジビエ意見交換会



開催日 : 7月21日 (火)
スケジュール : 12:00~15:00



特定非営利活動法人
日本ジビエ振興協議会の活動にご支援、ご協力いただいている方々やジビエに関心がある方にお集まりいただき、
蓼科高原の森林浴と新鮮な空気と美味しいジビエ料理を食べながら交流を深めたいと思います。
当日は、狩猟に携わる方にもお越しいただき、捕獲のお話も伺います。

- 10時30分 茅野駅集合
- 10時45分 信州ナチュラルフーズにて獣肉処理施設の見学
~ (長野県茅野市金沢2435 電話0266-73-4862)
- 11時30分 **※希望の方は先着21名まで車にて送迎いたします。**
移動
- 12時~15時 オーベルジュ・エスポワールにてジビエ料理のランチ
信州ナチュラルフーズ、信州山肉フェクトの猟師さんと
ジビエ振興協議会藤木理事長とのトーク

場所 : オーベルジュ・エスポワール

***当日は、貸切で開催します。**

参加費 : 大人7000円 (税込・1ドリンク付・未成年はジュース付)
子供 (小学生) 2500円 (税込・ジュース付)
未就学児 無料 (料理の内容が異なります)

参加対象 : 特定非営活動法人日本ジビエ振興協議会会員、活動にご協力いただいている法人等の関係者、ジビエに関心がある一般の方 (ご家族を含む)

家族連れでのご参加大歓迎!

室内、テラス席、庭のテーブル席を使います。



当日、ソムリエが
シャンパンサーベル
(サーベルを使って
シャンパンを開封する
パフォーマンス)
をご披露します。



Menu

**ガーデンで炭をおこし、フレンチバーベキューで
ジビエをお楽しみいただきます**

- フレッシュセロリとナスのペースト
- セロリの燻製と鹿テリーヌ盛り合わせ
- 鹿のスペアリウ
- 鹿ソーセージ
- ラタトゥイユ
- 鹿メンチカツ
- ジビエのバ스티ーヤ
- 夏野菜とジビエのスーパ
- 骨付き鶏モモ肉のアンクルート (洋風塩釜焼き)
- 鹿とお野菜のペースト&自家製パン
- サラダ
- デザート

クラッシュシャンパン又は地元産レッドルバーユのジュース付き。

アクセス : 車 → 中央高速道「諏訪IC」下車20分
 又は「諏訪IC」下車30分
 電車 → JR茅野駅下車
 JR茅野駅からメルヘン街道バス

**獣肉処理施設見学希望の方は、先着21名様まで送迎致します。
 申込み時に、その旨お知らせ下さい。
 10:30に茅野駅東口ロータリーに集合して下さい。**

<メルヘン街道バス時刻表> 茅野駅西口から出発します。

	行き	帰り
茅野駅 ⇄ 緑山入口	9:35発	16:35発
	10:15着	17:15着

バス運賃
前払い
920円

参加申込 : 定員50名様

* 下記申込用紙により7月10日（金）までにお申し込み願います。
 なお、定員になり次第締め切らせていただきます。

オーベルジュ・エスポワール 鮎澤宛てに
 参加される方のお名前、小学生以下のお子様連れのお子様の年齢を添えて
 メールでお申し込み下さい。

E-mail : ayuzawa@gibier.or.jp Tel : 090-9353-5062



お申込書

<大人>

<お子様>

お名前 : _____

お名前 : _____ (年齢 _____)

お名前 : _____

お名前 : _____ (年齢 _____)

お名前 : _____

お名前 : _____ (年齢 _____)

獣肉処理施設見学時の送迎を (希望する ・ 希望しない)

備考欄 : _____
