



令和6年度食品加工技術センター人材育成事業

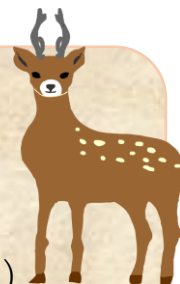
十勝エゾ鹿ジビエフォーラム2024

時下ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。日頃より当財団活動につきまして、特段のご配慮を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、(公財)とかち財団食品加工技術センターでは十勝のエゾ鹿ジビエの新たな食産業としての発展に繋げることを目的に、全日本司厨士協会北海道地方本部帯広支部主催の第25回とかちの大収穫祭と共催で、十勝エゾ鹿ジビエフォーラム2024を開催することとなりました。

つきましては、皆様のご参加を賜りたく、ご案内申し上げます。
ご参加頂ける場合は、お手数ですが下記の連絡先にてお申し込みください。皆様のご参加をお待ちしております。

全日本司厨士協会北海道地方本部帯広支部主催 第25回 とかちの大収穫祭 第一部



日時：2024年10月28日(月) 10:00~16:00
場所：北海道ホテル(帯広市西7条南19丁目 TEL:0155-21-0001)

【プログラム】

♪ 10:30~12:00

【十勝エゾ鹿ジビエフォーラム2024】(公財)とかち財団共催

◇エゾ鹿解体処理についての勉強会(枝肉を用いた解体実習)

古川建設株式会社 ドリームヒルトムラウシ事業所

所長 高倉豊氏

◇エゾ鹿肉の保存条件における品質への影響について

公益財団法人とかち財団

研究副主幹 水谷香子

♪ 13:30~16:00

【フランス料理講習会】北海道全調理師会帯広支部共催

◇エゾ鹿肉を用いた料理のデモンストレーション

全日本司厨士協会北海道地方本部

参与 加藤和彦氏

参加費：無料 参加人数：先着30名

申込方法：QRコード、または当センターHPトピックスから
申込フォームの記入をお願いいたします。

食加技HP <https://www.food-tokachi.com>

申込〆切：2024年10月22日(火)



[お問い合わせ]

(公財)とかち財団 食品加工技術センター(横山) E-mail:yokoyama@tokachi-zaidan.jp TEL:0155-37-8383