

森の恵み

ヘルシー鹿肉料理教室

この料理教室は平成 29 年ひょうご環境保全創造活動支援助成を受けています

大人気のジビエ、鹿肉料理に挑戦してみませんか？

鹿肉の良さをご家庭でもお伝えしていただけるよう、メニューを選びました。

今なぜジビエなのか。そんな環境からのお話も聞ける機会となっています。

ぜひ、ヘルシーで美味しく地域保全にもつながる鹿肉を味わいにいらしてください。

<日時> 2017年11月29日 午前10時～午後2時（9時45分受付開始）

<会場> 東灘区民センター(うはらホール)8階・料理教室

- ・定員 : 30名
- ・講習費 : 1,000円
- ・持ち物 : エプロン、三角巾、手拭き、筆記用具、箸
- ・申し込み締め切り : 11月8日(水)必着 先着順にて受付いたします。
- ・申し込み方法 : E-mail または Fax で、宛先は裏面をご覧ください。

内容	料理教室と鹿肉食文化のお話し	メニュー ・鹿肉シキンボウ（モモ）のカツ ・青椒鹿肉絲 ・鹿ミンチ入りマールスープ	愛deer料理教室 林 真理 先生
	ニホンジカのお話し	兵庫県のシカの問題他	兵庫県森林動物 研究センター 畑 森林動物専門員



お問合せ先：090-5244-2428 置塩（おしお）

林 真理先生

主催：しあわせの村いきもの会議

企画・事務局：ほ乳類グループ アイデア・エイト 愛Deer∞

http://www.geocities.jp/ueoka_tosi/

