

持続可能な 食の在り方を 実践する

それで肉のビジュアルって
ということだよー?!

【講師紹介】

藤木徳彦氏

(オーベルジュ・エスポワール オーナーシェフ)

1971年東京都生まれ。
駒場学園高校食物科卒業後、すぐに長野県・蓼科高原
のオーベルジュで修行を積み、1998年「オーベルジ
ュ・エスポワール」を開業。
一般社団法人日本ジビエ振興協会代表理事でもあり、
日本全体でのジビエの普及に取り組む。
きのこや野菜などにも精通し、“地産地消の仕事人”と
して全国各地で地域の魅力を発信するアドバイザー、
地元食材を使った料理教室や食育講座、大学・高等学
校の講師を務める。

料理人先進都市プロジェクト 料理交流セミナー

12/4(月) 10時30分- 14時30分

会場：S-Mall キッチンスタジオ

私たちはこれからの時代に何を選択し、食をどのようにメイキングしていくのか。
そのヒントを探しましょう。

参加対象：鶴岡市内で調理業務に従事する料理人

募集人数：12名

※申し込み多数の場合は、抽選となります。

参加費：2,000円（イノシシの足を1本ずつご用意）

申込方法：下記のQRから申込フォームを送信ください

《セミナー内容（一部）》

1.国産ジビエの利活用に関する概況（座学） 2.イノシシの解体実演と実践 3.地域の食材とジビエの組合せ

主催：鶴岡食文化創造都市推進協議会 ☎：0235-35-1185

Produce：料理王国 Direction：合同会社Maternal

<https://www.creative-tsuruoka.jp/>

