FAX:03-5809-2183

食品等流通合理化促進機構 行

鳥取ジビエ産地見学・商談会 参加申込フォーム	
■会場(日時): ちづ Deer's(令和 2 年 11 月 5 日(木) 10:30 ~ 16:00)	
■会社名: (店名:)	
■参加者氏名(ふりがな):	
■部課・役職名:	
■TEL: ■FAX:	
■E-mail :	
■緊急連絡先(携帯番号):	
■移動手段: □ 無料バスを利用* / □ その他(移動手段:	
■集合場所:□ 鳥取駅(10:30)/ □ 鳥取空港(11:10) ※無料バスをご利用の方はどちらかお選びください。	
■参加者氏名(ふりがな):	
■部課・役職名: 同行者	
■参加者氏名(ふりがな):	
■部課・役職名:	
■取引したいジビエの種類 (部位): 鹿 ()、猪 () その他 ()	
■取引数量:周年 (月・週 kg 程度) / 時期 () のみ (月・週 kg 程度)	
■その他の要望事項:	

申込方法

- ▶ 上記の参加申込フォームに必要事項をご記入の上、申込締切日までに FAX でご送信ください。
 ※ ご記入いただいた個人情報は今回の産地懇談会以外には使用いたしません。
- ▶ 当日の詳細なスケジュール等につきましては、参加確認書を E-mail または FAX により後日返信いたしますので、10月27日までに参加確認書がお手元に届かない場合は、下記にお問い合わせください。

留意事項

- ▶ 当日は<u>鳥取駅バスターミナルに10:30</u>または<u>鳥取空港1階案内カウンター前に11:10まで</u>にご集合ください。 その際、参加確認書と名刺を各自1枚ご提出願います。無料バス以外でご移動の方は12:00までにちづDeer's (鳥取県八頭郡東宇塚11)に直接お越しください。
- ▶ 集合前と解散後の交通費、昼食代は各自でご負担願います。

お問い合わせ

(公財)食品等流通合理化促進機構 業務部 (担当:田中) 〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3-4-5 第1東ビル 6F

TEL: 03-5809-2176 FAX: 03-5809-2183

鳥取ジビ工産地見学・商談会

ジビエの旬は猟期だけではありません。春・夏のみずみずしい草木を中心に食べた夏シカの独特の風味、秋に実る木の実・果樹を食べたシカ・イノシシ、脂のノリ、地域差、個体差など素材の特性は様々です。季節ごとに味・香り・風味の異なるジビエをあなたの腕でお店のメニューに取り入れてみませんか。

今般、農林水産省の補助によりジビ工生産者と外食・中食事業者、お互いの要望を結び つける顔の見えるマッチング、産地見学・商談会を開催することといたしました。

新たに「ジビエをメニューに取り入れたい」、「差別化商品としてジビエを活用したい」 と真剣にお考えの外食(和・洋食店・中華料理・バー・居酒屋など)、中食事業者(お弁当・ 惣菜事業者)の皆様のご参加をお待ちしています!

1. スケジュール

◆ 開催日:令和2年11月5日(木)

10:30:集合(鳥取駅バスターミナル)・鳥取空港へバス移動(約40分)

11:10:集合(鳥取空港:1階案内カウンター前)・バス移動(約50分)

12:00: ちづ Deer's (食肉処理施設見学)

12:30: ちづ Deer's の二ホンジカ、日本猪牧場のイノシシを試食・商談

14:00:バス移動(約60分)

15:00:鳥取駅(現地解散)

15:00:バス移動(約60分)

16:00:鳥取空港(現地解散)

※集合時間厳守。交通状況等により行程は多少前後する場合がありますので、予めご了承願います。

◆ ポイント

・農水省のジビエ倍増モデル整備事業で広域回収の実施施設に選定されている「ちず Deer's」の二ホンジカ、卓越したトリミング技術がシェフから高く評価されている「日本猪牧場」のイノシシ、両施設で加工された高品質のジビエをご試食いただきます。

2. 定 員

◆ 参加者の定員は20名以内とします(ジビエの取引を真剣にお考えの外食・中食事業者の方を対象としています。申込者が多数の場合は属性等を考慮させていただきます)。

3. 参加費

◆ 無料 (ただし、集合前と解散後の交通費、昼食代は各自でご負担願います。)

4. 応募方法

◆ 参加申込書に必要事項を漏れなくご記入のうえ、FAX (03-5809-2183) してください。

5. 応募締め切り

◆ 令和 2 年 10 月 26 日(月)

6. 留意事項

- ◆ 当日は鳥取駅に 10:30 または鳥取空港に 11:10 までにご集合ください。
- ◆ 新型コロナウイルスの感染状況により開催を中止または延期する場合があります。開催の可否は2週間前(10/22)までに公表します。
- ◆ 現地では、生産者からの説明・加工場の見学・ジビエの試食(5~6 アイ テム: 200~250g/人)を予定しています。
- ◆ 試食は、素材の味・香り等をご確認いただくため素焼き(塩)で提供する 予定です。異なる味付けをご希望の場合は調味料等をご持参ください。
- ◆ 昼食のご用意はございません。必要な場合はご持参いただくか、各自でお 買い求めください。

7. お問い合わせ先

◆ 主 催:(公財)食品等流通合理化促進機構/後 援:鳥取県

◆ 連絡先:〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3-4-5 第1東ビル6階 TEL:03-5809-2176/FAX:03-5809-2183(担当:田中)