



おいしさ満点/とっとりブランド
食のみやこ鳥取県
とっとりジビエ



事業者向け

食肉加工商品開発勉強会

参加料
無料

とっとりジビエを使った食肉加工製造に関する商品開発技術を学ぶ勉強会を開催します

食肉加工を行うための
基礎的な知識や技術を
知りたい！

ジビエを使って
自分店舗のメニュー
の幅を広げたい！

そもそもジビエって
どのような特徴がある
肉なのか知りたい!!

開催日時

2023年2月10日(金) 午前10時00分～午後12時00分

会場

ユーシーシーフーズ(株) 米子支店 2F (米子市旗ヶ崎2021-3)

申込方法

・申込フォームでの申込の場合 <https://onl.sc/eZ5zyBH>

申込フォームのQRコード⇒



・メールでの申込の場合: syokunomiyako@pref.tottori.lg.jp

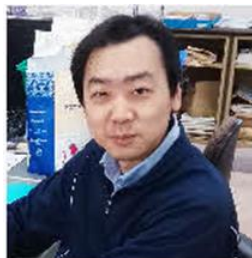
(申し込みの際に、件名に「ジビエ加工品勉強会参加申込」を
明記の上、本文に参加者の所属、氏名をご記入ください。)

対象者

- ・今後、事業の新たな展開として食肉の食品加工を検討している事業者
- ・ジビエを使った加工品製造やその商品改善を検討している事業者

題名:「とっとりジビエを使った食肉加工(シャルキュトリー)製造について」

【講師】 公益社団法人全国食肉学校



澤村 竜樹 (さわむら りゅうき) 氏

※担当講座: 牛豚食肉処理技法、食肉加工品製造

※資格: 食品衛生管理者任用資格、食鳥処理衛生管理者、

1級ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能士

ものづくりマイスター(ハム・ソーセージ・ベーコン製造)、

食品表示検定中級、SQFプラクティショナー 等)

<内容>

- ①鹿肉、猪肉を使ったソーセージ製造(実演)
- ②食肉加工を行う上での基礎知識
- ③ジビエを使った場合の加工の際の注意点、品質向上のためのポイント解説

【主催・お問い合わせ先】鳥取県食のみやこ推進課(担当:福山)

TEL 0857-26-7853 ※お電話に受付は平日の9:00~17:00になります。

E-mail syokunomiyako@pref.tottori.lg.jp

