

飲食店関係者様対象



かんたん  
ヘルシー  
おいしい

# くじら料理

# セミナー

調査捕鯨の継続実施により、鯨肉など調査副産物の安定供給が今後も見込まれる中、最近鯨が健康志向の食材として再び注目され始めています。新しいメニューをお探しの飲食店の皆様には格好のアイテムではないかと思えます。ただ、鯨を取り扱った経験がなければ、未知の食材でなかなか手が出しにくいといった方も多いのでは。そこで今回は、築地で鯨専門店を営む「鯨の登美粋」さんから講師をお招きし、鯨肉や鯨本皮（脂身）の上手な解凍方法や取り扱い方、簡単で美味しいレシピを伝授してもらう飲食店関係者向けのセミナーを開催することにいたしました。お忙しいとは存じますが、鯨肉・鯨本皮の無料サンプルもご用意しておりますので、ぜひ足をお運びください。

【日時】2017年7月20日(木)

13:00~14:30(受付 12:45)

【会場】魚河岸スタジオ

(東京都中央区築地6-26-1築地魚河岸3階)

【定員】飲食店関係者24名 応募締切7/14(金)12時まで

※お申込み多数の場合は抽選とさせていただきます。

【参加費】無料(鯨肉・鯨本皮の無料サンプル付き)

【申込方法】下記の必要記載事項をご記入の上、メール又は

ファックス(裏面の申込用紙をご使用ください)でお申し込み下さい。

メールアドレス:kujira@whaling.jp / ファックス:03-5547-1941

必要記載事項: ①店舗名 ②お名前(複数可) ③店舗の電話番号

④日中連絡の取れる電話番号



ローストホエール

主催 日本捕鯨協会

後援 水産庁

協力 一般財団法人日本鯨類研究所、共同販売株式会社

築地鯨の登美粋



【講師】小泉澄子

「鯨の登美粋」料理長



# ファックス申込み用紙

日本捕鯨協会 行

FAX番号:03-5547-1941

7月20日(木)のくじら料理セミナーへの参加を申し込みます。

①店舗名:

---

②お名前(複数可):

---

---

---

③店舗の電話番号:

---

④日中連絡の取れる電話番号:

---

【備考】ご不明な点やご質問等ございましたらご記入ください。