

#ジビエマスター監修

いつものカレーに簡単ひと工夫！

ジビエ料理教室

ワンコインで楽しく
ジビエを学んでみませんか？



1月13日(土)

10:30～14:30

ゲスト 清水潤子さん

猟師/山里カフェMuiオーナー
自ら狩猟・加工を行い、得た
ジビエを活用してカフェの営業
を行う。鳥獣被害減少を目的に
活動中。



STEP1

ジビエを学ぶ！
清水さん講演会

STEP2

ジビエ肉食べ比べ
何肉かはお楽しみ！

STEP3

本格スパイス！
ジビエカレー作り

会場

崇化館交流館 (3階 調理実習室)

- ・名古屋鉄道「豊田市駅」から徒歩10分
- ・愛知環状鉄道「新豊田駅」から徒歩15分
- ・無料駐車場あり

料金

500円 (当日支払い・現金のみ)

定員

先着15名

※小学生以下の方は保護者同伴での
ご参加をお願いいたします。

お申し込みはこちらの
二次元コードから！

応募開始：12月21日(木)9:00

応募締切：~~12月21日(木)15:00~~

※定員に達したため、受付は終了しました。



問い合わせ先：csotosoto.2021@gmail.com

主催：豊田市、公益財団法人豊田市文化振興財団

受託（企画・運営）：愛知淑徳大学 CCC学生団体「そとそと」

「そとそと」って何？

愛知淑徳大学のCCC学生団体です。
豊田市の魅力をパンフレットやSNSを通して発信中！さらに、今年度からはマルシェにてジビエ料理や鹿革小物の販売も行いジビエを広める活動にも力を入れています。



ヘルシーなお肉？！ジビエって何？

現在、日本では野生の動物や鳥による農作物被害が多発していることが原因で、野生鳥獣が多く捕獲されています。そして、驚くことにその約9割が捨てられています。ジビエとは、このような狩猟で得た野生鳥獣のお肉や料理のことです。今回調理する鹿肉は、牛肉よりも更に高たんぱく質・低脂質、加えて鉄分などの栄養素が豊富なお肉です。



料理教室に関するよくある質問

- Q. 複数人で一緒に参加できますか？
A. 可能です！同じチームで参加できるように配慮してチーム分けを行います。
- Q. 1人で参加する予定なので、馴染めるか不安です…。
A. チームの人と楽しく料理を作れるよう、自己紹介の時間を設けたり、各チームに運営の学生がついたり、活動しやすい場を作っています。安心してご応募ください！
- Q. 今回のスパイスカレーは辛いですか？
A. 辛さはスパイスの分量で調整が可能です。辛さが苦手な方はお気軽にご相談下さい。

各種SNSはこちら！



そとそと Instagram



山里カフェMui ホームページ

会場までの地図



当日の持ち物 エプロン、三角巾、参加費500円
アレルギー表記 卵、乳（トッピングとして使用するため、抜くことも可能です。）

- ・名古屋鉄道「豊田市駅」から徒歩10分
- ・愛知環状鉄道「新豊田駅」から徒歩15分