

実需者の方の参加をお待ちしております！（定員100名）

会津地鶏産地懇談会

～ 地元で食べよう“会津地鶏”セミナー ～



とき

平成25年1月24日（木） 13:00～16:00

ところ

「ルネッサンス中の島」

会津若松市上町2-38 電話：0242-24-5151

プログラム

★講演「会津地鶏とは」 福島県農業総合センター畜産研究所養鶏分場（旧・養鶏試験場）
会津地鶏の歴史、種の保存、生産方法等について説明いただきます。

★地元で食べる『会津地鶏のオリジナルメニュー』の提案

講師より作り方のポイント、素材の活かし方、コスト等について説明をいただきます。

○山際食彩工房 代表 山際博美氏（新会津伝統美食研究会アドバイザーシェフ）

○会津居酒屋「籠太」 鈴木真也氏（あいづ地鶏味の会）

○公立大学法人会津大学短期大学部食物栄養学科 准教授 鈴木秀子氏 および ゼミ生

★試食会

講師が提案する『会津地鶏のオリジナルメニュー』の試食の他、会津地鶏ブランド戦略会議より商品等をPRし、試食を行います。

参加募集

会津地鶏の取扱いを検討する調理・飲食関係の方の参加を募集します。

（※ 定員は100名とし、先着順とさせていただきます。）

平成25年1月16日（水）までに、下記事務局までお申し込みください。

☆主催 会津地鶏ブランド拡大戦略会議、会津養鶏協会、あいづ地鶏味の会、
福島県会津農林事務所、南会津農林事務所

☆協賛 会津調理師会

☆後援 福島民報社、福島民友新聞社

☆事務局 福島県会津農林事務所農業振興普及部 担当 泉田

電話：0242-29-5306、FAX：0242-29-5314

関連行事！

「会津地鶏祭」開催！！

とき

平成25年1月25日（金）～平成25年2月11日（月）

内容

あいづ地鶏味の会（会津若松市内）各店舗で期間限定メニューを提供します。

この機会にぜひ、各店舗の“会津地鶏”をお楽しみください！！

くわしくは、あいづ地鶏味の会（食彩アトリエ・あいづ家 佐藤 電話090-8619-7897）まで。