

令和6年3月12日

青森市政記者会 様

青森市農林水産部
農業振興センター所長

八甲田牛料理講習会の開催について

このたび、日本短角種の飼育方法と肉質の関係性や、その特性を生かした調理方法などの理解を深め、八甲田牛の飲食店等での利用を促進することを目的に、下記のとおり八甲田牛料理講習会を開催しますので、取材・報道をお願いします。

記

- 1 日 時 令和6年3月18日(月) 14:00~16:00
- 2 場 所 ホテル青森 3階 あすなろの間・善知鳥の間
- 3 内 容 (1) 挨拶
八甲田牛生産者協会 会長 ^{かねこ}金子 ^{はるお}春雄
青森市長 西 秀記
(2) 講演「嗜好の赤身肉」(会場:あすなろの間)
講演者:十和田八甲田日本短角牛推進協議会 幹事 ^{くろやなぎ}畔柳 ^{ただし}正 氏
内 容:北の里自然牛に学ぶ日本短角種の可能性
(3) 調理実演「日本短角種の肉質特性を生かした調理法」(会場:善知鳥の間)
講 師:西麻布 EPICOU シェフ ^{いりえ}入江 ^{まこと}誠 氏
内 容:短角牛の食べ比べ(八甲田牛、北の里自然牛、とわだ短角牛)
八甲田牛の低需要部位を用いた料理試食(八甲田牛カレー)
- 4 対 象 青森県調理師会会員、八甲田牛生産者・販売業者、学生など 60名(予定)
- 5 備 考 取材に当たっては、マスクの着用、アルコール消毒等の徹底にご協力をお願いします。

【問合せ先】

青森市農林水産部農業振興センター
担当:技師 夏坂、主幹 吉崎
電話:017-754-3596
FAX:017-754-3595

2024

3/18 月

14:00 - 16:00



日本短角種 × 生産のプロ × 赤身肉調理のプロに学ぶ

八甲田牛 料理講習会

参加費
無料

会場

ホテル青森3階

〒030-0812 青森県青森市堤町1丁目1-23

あすなろの間 (ゲスト講演)
善知鳥の間 (調理実演)

対象者

・青森県調理師会会員
・八甲田牛・短角牛の生産者
・販売関係者
・学生 など

募集定員 60名 ※定員になり次第、締め切らせていただきます。

申込方法・お問合せ先

参加申込書(裏面)に必要事項を記載の上、
FAXまたはEメール・申込フォームからお申込みください。

八甲田牛生産者協会事務局 (青森市農業振興センター)

TEL ▽ 017-754-3596 FAX ▽ 017-754-3595

主催 | 八甲田牛生産者協会

共催 | 八甲田牛消費拡大協議会
十和田八甲田日本短角牛推進協議会

協力 | 青森県調理師会・ホテル青森・青森市

タイムスケジュール

14:00

開会・挨拶

八甲田牛生産者協会 会長 金子 春雄
青森市長 西 秀記

14:10

講演・報告

『嗜好の赤身肉』

講演者 十和田八甲田日本短角牛推進協議会 幹事 畔柳 正氏
内容 北の里自然牛に学ぶ日本短角種の可能性

『令和5年度 八甲田牛等の肉質成分分析結果報告』

報告者 八甲田牛生産者協会事務局

14:40

休憩・会場移動

14:50

調理実演

『日本短角種の肉質特性を生かした調理法』

講師 西麻布ÉPICOUL(エピクル) シェフ 入江 誠氏

内容 八甲田牛・北の里自然牛・とわだ短角牛の食べ比べ

八甲田牛の低需要部位を用いた料理試食(八甲田牛カレー)

15:50

質疑応答

16:00

閉会



日本短角種 × 生産のプロ × 赤身肉調理のプロに学ぶ

八甲田牛料理講習会

八甲田牛として定義付けしている日本短角種(以下「短角牛」)は、旨味豊かでヘルシーな赤身肉が特徴ですが、同じ短角牛でも、牧草など粗飼料を中心に育てた牛と、配合飼料で育てた牛では全く異なる肉質・風味となります。また、子牛を一度も出産したことがない未経産牛と経産牛では肉の柔らかさや味の濃さなどが異なります。このことから、短角牛の飼育方法と肉質の関係性や、その特性を生かした調理方法などの理解を深める料理講習会を開催します。



第1部 講演者 畔柳 正

愛知県出身。
北里大学畜産学部卒業後、1977年に北里大学付属八雲牧場で実習生のち嘱託技能職員、技術職員を経て、技術主任として勤務。その後、1988年に北里大学獣医畜産学部助手、専任講師を経て2007年に准教授へ。2020年に北里大学を定年退職後、現在は、十和田八甲田日本短角牛推進協議会の幹事兼日本短角種アドバイザーとして、北の里自然牛をはじめとした短角牛の普及推進に尽力。



第2部 講師 入江 誠

1994年に株式会社QUEEN ALICEへ入社後、1998年に料理修行のため渡仏。2001年に日本橋浜町「ル・ブション」へ入社、2005年にはフランスの三ツ星レストラン「ピエール・ガニェール」が日本に初出店した際、株式会社P.G.Japanへ入社し、レストラン調理長に就任、かつミシュランガイドで二ツ星を獲得。その後、数々の著名レストラン等での活躍後、2022年に株式会社PLUS IRIEを設立。現在は、西麻布ÉPICOUL(エピクル)を経営する傍ら、様々なレストランへの技術指導・監修アドバイザーから商品プロモーションまで、多方面で活躍中。

キリトリ線 ✂

八甲田牛料理講習会 参加申込書

場所 _____
ホテル青森3階 あすなろの間・善知鳥の間

お申込先 _____
八甲田牛生産者協会事務局 宛

FAX 017-754-3595

Mail nogyo-center@city.aomori.aomori.jp

申込期限
3月8日(金)

申込フォームはコチラ ▶



お申込者様の情報

(フリガナ) 氏名		電話番号	
ご職業	<input type="checkbox"/> 料理関係者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> 食肉販売者 ※いずれかに <input checked="" type="checkbox"/> を記入してください。 <input type="checkbox"/> 学生 <input type="checkbox"/> その他()		
勤務先	名称		
	住所		
	電話番号		

同行者様の情報(あれば記入)

氏名			
勤務先			
ご職業	<input type="checkbox"/> 料理関係者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> 食肉販売者 ※いずれかに <input checked="" type="checkbox"/> を記入してください。 <input type="checkbox"/> 学生 <input type="checkbox"/> その他()		