

申込締切
10月18日

参加費
無料

プロに学ぶ技術で集客UP！ 大阪産海鮮バーベキュー研修

とき

令和元年

11月13日(水)

16:00~19:00

講師

日本バーベキュー協会
会長

下城 民夫 氏

漁港がにぎわう！「海鮮バーベキュー」。

「干物か塩焼きしかバリエーションがあらへん」
「今でもそこそこお客さん来てくれてるで」

そんな海鮮バーベキューをバージョンアップさせ、
地元で獲れた魚を漁港の魅力づくりにつなげるための
漁業関係者向け実践研修です。

当日は、バーベキューの専門家を講師にお招きし、
基本の器具・準備も含め、ビジネスとしての
バーベキューの考え方を話しさせていただきます。

バーベキュー施設がある漁協はさらなる集客に向け、
施設がない漁協も魚食普及の観点から、
ふるってお申し込みください。

ところ

田尻漁業協同組合

〔 泉南郡田尻町りんくうポート北1番 〕
〔 駐車場あり 〕

対象

大阪府内の漁港・港湾の既存施設又は
漁協のイベントで海鮮バーベキュー提供
業務に従事する漁業者・委託事業者

内容

第1部 バーベキューの基礎知識(座学)
第2部 バーベキューの基礎技術(実践)

火起こしから
大阪産魚介類を使ったメニュー数種の
デモンストレーションおよび実習

情報提供 大阪府の6次産業化支援策について

講師プロフィール

下城 民夫氏
日本バーベキュー協会 会長 / バーベキューファンデーション株式会社 代表取締役

海外のバーベキューに触れ、2006年に「日本バーベキュー協会」を設立。

「スマートバーベキュー」を提唱し、
日本に正しいBBQ文化、新たなBBQ産業を根付かせ、発展を目指すため活動。
協会が運営するBBQに関する資格取得検定「BBQ検定」の合格者は2019年現在全国約14,000名に。

本場アメリカBBQコンテストに日本チーム「BBQ SHOGUN」として出場中。

アメリカのBBQコンテスト国際審査員の資格KCBSジャッジ資格保持者

アメリカのステーキコンテスト国際審査委員の資格STEAK COOKOFF ASSOCIATIONジャッジ資格保持者

申込

裏面の参加申込書に必要事項を記入の上、FAXでお申し込みください。

備考: 研修中の飲酒・喫煙はできません。

お問い合わせ

主催: 大阪府(水産課・流通対策室) 運営: (地独) 大阪府立環境農林水産総合研究所

大阪府環境農林水産部水産課
企画・豊かな海づくり推進グループ

TEL.06-6210-9612(直通)

参加申込書

FAX送付先

06-6210-9611

大阪府水産課 企画・豊かな海づくり推進グループ 新瀬・久保田

申込締切

令和元年10月18日(金)まで

※申込多数の場合は、申込希望者が多い漁協に調整をお願いする場合があります。
※当日の持ち物、保険加入(費用負担なし)について、別途、漁協を通じてご案内します。

「プロに学ぶ技術で集客UP！大阪産海鮮バーベキュー研修(11/13)」参加申込書

漁業協同組合名	漁業協同組合 (送信者名:)
電話番号 (連絡先)	- -
申込希望者 (<input type="checkbox"/> は当てはまるものに <input checked="" type="checkbox"/>)	氏名 <input type="checkbox"/> 漁業者 <input type="checkbox"/> 漁連・漁協職員 <input type="checkbox"/> BBQ施設運営事業者(社名) <input type="checkbox"/> その他()
	氏名 <input type="checkbox"/> 漁業者 <input type="checkbox"/> 漁連・漁協職員 <input type="checkbox"/> BBQ施設運営事業者(社名) <input type="checkbox"/> その他()
	氏名 <input type="checkbox"/> 漁業者 <input type="checkbox"/> 漁連・漁協職員 <input type="checkbox"/> BBQ施設運営事業者(社名) <input type="checkbox"/> その他()
講師への質問 があれば ご記入ください。	
障がい等がある方で配慮が必要な方は事前にご相談ください。 ※配慮が必要な事項	