

伊豆半島の恵み
学んで食べて、再発見！

シオばく

食の探検隊



～ジビエコースメニュー～
・シャルキュトリ盛り合わせ ・鹿と天然キノコのコンソメスープ
・猪バラ肉のブルーチーズ煮込み、猪ベーコンとジャガイモのグラタン
・鹿のロースト、赤ワインソース ・伊豆の柑橘を使ったジュレとクリームチーズのムース
・コーヒー、小菓子

今回のゲスト



山口 祐之さん
西欧料理サヴァカ
オーナーシェフ



井戸 直樹さん
代表
合同会社森のたね



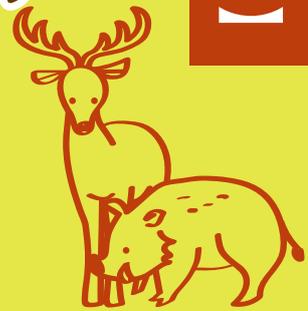
石橋 弥生さん
修士1年
静岡県立大学大学院
食品栄養科学専攻

(モデレーター) ふじのくに地球環境史ミュージアム 教授
岸本 年郎 さん

What?
ジオばく

伊豆の食材について、学びと食の両方が味わえる新しい体験型講座です。
伊豆半島ジオパークと静岡ガススタッフがお届けします。

第3回
食×猟×学の
トークセッション
「ハレの日のジビエ」フルコース付き



2022
年のテーマ

【ジビエ】

2022
12/4 (日) 11:00-13:00

開催場所 ベアード・ブルワリーガーデン修善寺
3階タッブルーム(伊豆市大平1052-1)

参加人数 先着30名
(複数名参加の場合は、1グループ4名まで)

参加費 5,000円(コース料理、1ドリンク付き)

受付期間 12/1(木)まで

申込方法 WEBフォームのみ
<https://forms.office.com/r/yk2LwP0MXB>

1回単位でお申し込みいただけます



お問い合わせ

(一社)美しい伊豆創造センター (伊豆半島ジオパーク推進部)

Tel / 0558-72-0520

営業時間 / 9:00~17:00 休業日 / 土日・祝日

今回の会場は、静岡ガス エネリア
ショールーム柿田川ではありません
ので、ご注意ください。