

あ わ じ び え 阿波地美栄

魅力発見・商品開発セミナー
&
まるごと体験ツアー

開催

定員 **15名**

**参加
無料**

参加対象 県内外の小売流通業担当者や食品開発担当者、
バイヤー、飲食店業者等のみなさま

2024
11/26 火
9:00 ~ 16:00

※交通状況などにより終了時間が多少変更される場合があります。

【参加費】

無料（商品試作用ジビエを提供します）

【申込締切】

2024年11月25日(月)
申込期限を延長しました

【申込方法】

電話またはメール

TEL.088-654-1114（平日 8:30～19:30）
s-yamamoto@awawa.co.jp

※メールご送付後、後追いのお電話をお願い致します

（初めてメールを頂戴する場合、迷惑メールに振り分けられる場合があります）

徳島県では捕獲した鳥獣（シカ・イノシシ）を有効活用し、地域の活性化に繋げるため、「地域が美しく栄えて欲しい」との気持ちを込めて『阿波地美栄（あわじびえ）』と名付け、ジビエ料理の普及と消費拡大に取り組んでいます。

美味しくて栄養価が高く、活用することで社会的貢献にも繋がるジビエ肉。

安心・安全な処理加工施設の見学と、メニュー・商品開発に繋がるセミナーを開催致します。

阿波地美栄
公式サイト



プログラム

9:00

『ミリオン沖浜店』駐車場 集合・出発

※集合場所から現地までは貸切バスで移動致します

※現地（『木沢シカ肉加工施設』）集合も可能です

『木沢シカ肉加工施設』着



那賀郡那賀町木頭字はまがわち 1-15

11:00

施設見学

「ジビエ処理加工施設の
衛生管理状況について」

講師：

ノヴィルホールディングス株式会社

新張 悟 さん

12:00

『木沢憩いの家』着



那賀郡那賀町坂州字広瀬 83

昼食（ジビエを使ったメニュー）

講習会

「ジビエメニュー・商品開発について」

講師：

ノヴィルホールディングス株式会社

中田 雅之 さん

14:10

『木沢憩いの家』発

16:00

『ミリオン沖浜店』駐車場 着・解散

講師プロフィール

新張 悟 さん

ノヴィルホールディングス
在籍。『那賀町木沢シカ肉
等加工施設』の施設管理者
を務め、阿波地美栄の消費
拡大や認知度アップに貢献
している。

中田 雅之 さん

日本料理店で修業を積み、
『四季美谷温泉』料理長時
代に多くの阿波地美栄メ
ニューを考案。肉の下処理
や調理方法など、長年に渡
り研究を続けている。

【実施主体】徳島県

【運営】株式会社あわわ（小山・山本）

TEL.088-654-1114

