

国内唯一！公的な
食肉技術の能力開発校で学ぶ

肉のワンダーランド
玉村町

全国食肉学校



ためになるお肉の勉強 と ソーセージ作り体験

日 時: 令和8年11月24日(火)
9:00~13:30

参加者
募集

場 所: 全国食肉学校 (群馬県佐波郡玉村町樋越1794)

参加費: 1,000円 (材料費) ※当日、申し受けます

定 員: 先着20名 申込期間: 10月21日(水)~11月10日(火)

※多くの方に体験していただきたいので、初めて参加される方を優先いたします。
※会場は低温なので、上着をご用意ください。

全国食肉学校での体験の流れ

- ソーセージ作り体験 ●学校の説明
- 肉の勉強 ●試食 (ご自分で作ったできたてソーセージを食べます)

肉の勉強



あなたは、牛肉、豚肉、
鶏肉のことをどれくらい
知っていますか？
家畜の品種、食肉の部位、
加工の流れ、調理方法など
肉の基礎知識が学べます。



お申込方法: 裏面申込み用紙にご記入の上、下記へFAXをお送りいただくか、メールでお申し込みください。

申込先: 公益社団法人 全国食肉学校

〒370-1103 群馬県佐波郡玉村町樋越1794

電話 0270-65-2571 FAX 0270-65-9274

Mail fma@fma.ac.jp

月~金曜日 8:30~17:00
休業日 土・日・祝日・年末年始



全国食肉学校のあれこれ

～全国食肉学校～

公益社団法人全国食肉学校は、食肉に関するあらゆる技術と知識を体系的に身につけることができる国内唯一の公的な職業能力開発校です。

開校以来、食肉販売に関する技術ノウハウの蓄積をベースに、これまで数多くの食肉スペシャリストを国内外に送り出しています。

卒業記念感謝祭

3ヶ月・6ヶ月・1年コースの学生が学校卒業記念に肉加工品の販売会を行います。肉の各種カット品、ソーセージ類、惣菜など。6月、9月、2月の最終日曜日開催します。(予定)



お肉検定

お肉検定とは、私たちの身近な食材であるお肉、牛肉、豚肉、鶏肉、ハム、ソーセージなどの食肉加工品、内臓肉にいたるまでの知識を深めていただくための検定試験です。

【検定】

- お肉博士1級…専門的知識を深める人、関連した職業人向け
- お肉博士2級…食肉の知識を広める入門編

※現在は全国いつでもどこでも受験できるCBT方式です。

検定の日程、申し込み方法など詳しくは、「全国食肉学校」のホームページを検索してください。



注意！「肉の駅」ではありません



公益社団法人全国食肉学校・玉村町・玉村町公民館共催事業

ためになるお肉の勉強とソーセージ作り体験会 申込用紙

FAX 0270-65-9274 (食肉学校あて)

氏 名 (ふりがな)	年 齢 歳	性 別 男性 ・ 女性
住 所 〒	職 業	
電話番号	携帯番号	