



外国人観光客受入再開に向けた「食の多様性」について考える

食の多様性フォーラム

「日本食を食べる」がコロナ前の外国人観光客の主な目的でしたが、食の宝庫である岩手県において、コロナ禍後の様々な食習慣・価値観を持つ人が、一緒にみんな同じテーブル(Same Table)で「岩手の食を満喫」することができる未来と食の多様性について考えるフォーラムを開催いたします。

日時

2021年
11月8日(月)

14:00~16:30

会場

岩手県
八幡平市役所多目的ホール
大ホール
岩手県八幡平市野駄21-170

会場
MAP



対象者

県内の観光事業者、宿泊事業者、飲食事業者、その他食の多様性の普及に向けた取組に関心のある事業者、関係機関。

講師

フードダイバーシティ株式会社
代表取締役 守護 彰浩氏

【プロフィール】

2014年、日本国内のハラール情報を世界へ発信するサイト「HALAL MEDIA JAPAN」を開設。2018年、中国語のベジタリアン情報サイト「日本素食餐廳攻略」をサービスイン。「フードダイバーシティ」をコンセプトに、ハラール、ベジタリアン、コーシャなど、ありとあらゆる食の禁忌に対応するコンサルティングを行う。2020年11月には、内閣総理大臣へ直接観光政策の提言を行った。流通経済大学非常勤講師も務める。



パネラー

株式会社八幡平DMO 代表取締役 畑 めい子氏

株式会社サラダファーム 常務取締役 田村 恵氏

株式会社南部美人 代表取締役社長 久慈 浩介氏

株式会社小松製菓 代表取締役社長 小松 豊氏

スケジュール

◎はじめに◎

本事業及びフォーラムについてご説明(10分間)

◎基調講演◎

「食の多様性とインバウンドの関係性を考える」(仮)(50分間)

講師：フードダイバーシティ株式会社 代表取締役 守護 彰浩氏

◎パネルディスカッション◎

「食の多様化が進むいわての今とこれから」(80分間)

閉会に向けて(10分間) 1)釜石・一関エリアにて考えている人材育成について説明
2)地域食材レシピとフードビクトグラムについて

※新型コロナウイルス感染状況によりオンラインのみでの開催となる場合がございます。

【お申し込み・お問合わせ】 下記必要事項を記載の上、メールまたはFAXにてお申し込みください。◎申込み受付期限/11月3日(水・祝)まで
本フォーラムにおいて、会場への参加希望の方は、岩手県内の事業者様に限らせていただきます。

メール申込 ▶ 必要事項を記載の上、右記アドレスからお申し込みください。 omotenashi-iwate@sonobe.co.jp

会社名(個人名・団体名も可)、参加者人数、参加者氏名、職種、業種、E-mail、TEL(代表)

FAX申込 ▶ 下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申し込みください。

参加内容	<input type="checkbox"/> 参加 <input type="checkbox"/> オンラインで参加 <input type="checkbox"/> 不参加	TEL	
貴社名		参加人数	
ご参加者名		E-mail	

事前に質問等がございましたらご記入ください。フォーラムで回答も可能です。

質問欄	
-----	--

E-mail omotenashi-iwate@sonobe.co.jp FAX 019-652-7900

株式会社ソノベ・アトラク東北株式会社 TEL 019-652-7800

※本フォーラムは岩手県から委託を受け、株式会社ソノベ・アトラク東北株式会社が運営しています。

