

第3回「次世代食文化フォーラム」

～日本の食を変えるのは『女性の力』と『地域の魅力』だ！～

主催：一般社団法人 食文化ルネサンス

集合/開催場所：志摩観光ホテル
(三重県志摩市阿児町神明731)

定員：20名

参加費：50,000円 (夕朝食・宿泊、税込)

2/27(月)14時
～
28日(火)11時

パネリスト

ゲストスピーカー



樋口宏江氏
志摩観光ホテル
総料理長



佐藤裕久氏
(株)バルニバービ
会長CEO&COO

開催趣旨

コロナ禍以降の食を取り巻く環境変化を考えたとき、大切なキーワードが2つあると私たちは考えます。それが今回のテーマである『女性の力』と『地域の魅力』です。『レッドオーシャン(血の海)』に例えられることもある競争の激しい食の業界において、消費者に独自の価値を届けられる武器となるのが、この2つのキーワードではないでしょうか？

第3回となる今回のフォーラムは、伊勢志摩サミットの料理長や食文化ルネサンスの理事を務めるなど日本を代表する女性シェフとして業界をリードしてこられた樋口宏江シェフをはじめ、食文化ルネサンスのおなじみのメンバーがパネリストを務めます。さらに、淡路島など条件不利地において食の魅力による地方創再生を実現している(株)バルニバービの佐藤裕久氏をゲストにお迎えして、この2つのテーマについて議論を深めていきたいと考えています。

『美し国・志摩』の志摩観光ホテルを舞台に、皆さまが抱えている様々な課題に対する解決策につながるような質の高い学びの機会を共に創り上げていきましょう！

プログラム

経験豊富なパネリストと多種多様な参加者が創り出す混然一体となった雰囲気の中で、双方向のやり取りやグループワークを通じて、全参加者の視野を広げ学びを深めます。

2月27日(月)

- 14:00～14:30 オープニング～イントロダクション
～自己紹介・趣旨説明～
- 14:45～16:15 Session1 パネリストによる対談①
～女性の力を活かすには？～
- 16:30～18:00 Session2 パネリストによる対談②
～地域の魅力で地域が変わる～
- 18:30～21:00 参加者交流会

2月28日(火)

- 9:00～10:00 グループワーク
～昨日のおさらい～
- 10:00～11:00 決意表明～クロージング

※コロナ感染対策を十分に講じて開催いたします
※会場は13時30分に開場しますので、順次お越し下さい

他のパネリスト (五十音順)



奥田政行氏
アル・ケッチャーン
オーナーシェフ



里井真由美氏
フード
ジャーナリスト



高橋拓児氏
京料理木乃婦
三代目主人



間光男氏
TERAKOYA
オーナーシェフ



米田肇氏
HAJIME
オーナーシェフ



鎧塚俊彦氏
Toshi Yoroizuka
オーナーシェフ



二之湯武史氏
食文化ルネサンス
専務理事

食文化ルネサンスとは？

食に関わる第一人者で構成された日本の食文化の発展・推進を担う団体。政治・行政との連携、メディアへの情報発信、民間との共同プロジェクトなど様々な活動を通じて、わが国の食文化の発展に貢献しています。

お問い合わせ

「一般社団法人 食文化ルネサンス」事務局
TEL:03-6276-3072

お申し込み方法

右のQRコードよりお申し込み下さい。
お申し込みいただきましたら、事務局より
追って詳細のご案内をいたします。

