

食による地域ブランディング

～地方の食が持つ可能性と目指す先～

料理人・鶴岡商工会議所会員向け 食文化創造アカデミー 特別講座

鶴岡における食産業を取り巻く状況は、ユネスコ創造都市認定による注目度の向上や、2019年「新潟県・庄内エリア ディスティネーションキャンペーン」、ジェットスターの庄内成田便就航など、多くの好機に恵まれています。そうした好機の需要を取り込むとともに、鶴岡の食文化を支える料理人と食品製造業等の更なるレベルアップを図るため、今年度も鶴岡食文化創造都市推進協議会と連携し、「料理人・鶴岡商工会議所会員のための食文化創造アカデミー 特別講座」を開催します。今、国内でもっとも勢いのある地域ブランディングを仕掛ける菊池文博氏を講師に迎え、食による地域ブランディングについてご講話をいただきます。食品業界以外の方のご参加もお待ちしております。

令和元年
9月24日(火)
14:00～16:00

グランドエル・サン
ローズルーム
鶴岡市東原町 17-7



菊池 博文 氏

H3 Food Design 主催
元 星野リゾート レストランディレクター

1965年生まれ、岩手県山田町出身。ANA ホテル東京（現インターコンチネンタルホテル東京）、フォーシーズンズホテル椿山荘東京（現ホテル椿山荘）、グッチジャパンを経て、2001年星野リゾートに入社。ホテルが掲げる中期ブランド・ビジョン「日本を代表する美食のホテル」実現のためのコア・コンテンツ開発を担当。2011年には、星野リゾート軽井沢ホテルの「プレストンコートユカワタン」のディレクターを務め、開業後は支配人に。2013年、星のや東京の浜田料理長が日本人として初めて表彰台を獲得した「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」にてプロデューサーを担当。2016年星野リゾート退社後は、「地方から地方へ」をテーマにローカル×ガストロノミーの各種イベント企画等を展開。「三方良し=H3」をモットーに、すでにそこにある地域の食の魅力を世界に伝えるため、H3 Food Design を主催している。

定員：100名(先着) 参加費：無料 申込締切：令和元年9月17日(火)
問合せ先：鶴岡商工会議所 担当：相田 TEL：0235-24-7711 FAX：0235-24-6171

| 所属 | 電話番号 |
|----|------|
| 氏名 | |

主催：鶴岡食文化創造都市推進協議会 共催：鶴岡商工会議所

申込先：FAX：0235-24-6171 鶴岡商工会議所 経営支援課 相田 行

