

市町村域を超えた観光プログラム開発ワークショップ

醸造・グルメでつながろう

主催／（一社）愛知県観光協会
運営協力／愛知県振興部観光局観光振興課

無料

味噌、たまり、醤油、酢、白だし、酒ー。愛知県は醸造文化が盛んで、これが「なごやめし」などのご当地グルメに発展していきました。さらには、農業産出額も全国トップクラス、天然とらふぐや鰻、貝など水産物も豊富です。

そこで、生産地が一つのテーマのもとに連携したら、おもしろい観光プログラムが提供できるのでは？ そんな思いでワークショップを開催します！

こんな方は、ぜひご参加ください！

当社の「ものづくり」を
観光の切り口でPRでき
ないかな？



関係者
飲食業
食品加工業

地域相互間で送客し合
える仕組みができないか
しら？



観光協
会
地域

農漁業体験と食品加工業や飲
食業などをつないだプロ
グラムはできないかな？



生産者
水産業
農業

第1回 2018年11月7日(水) 13:30～16:30 ウィンクあいち18階セミナールーム

【基調講演】

醸造でつながり、広がる愛知のグルメ

名古屋、愛知の独自の文化に精通し、特にグルメ分野では多数の著作を発表している大竹氏に、この地方の食文化についてお話しいただきます。どこにどんな産物があるのか、どこで何が食されているのか、そんなお話の中から、どのような連携が可能か、示唆をいただきます。



なごやめし普及促進協議会
アドバイザー

大竹 敏之氏

名古屋在住のフリーライター。雑誌、新聞、Webなどに名古屋情報を発信。著書に『名古屋めし』『なごやじまん』『名古屋の喫茶店』などがある。

【ガイダンス】プログラムとは？

プログラムと言っても、いろいろな種類があり得ます。プログラムの種類についてご紹介します。

【参加者発表】私の地域にあるグルメ資源

第2回 2018年12月3日(月) 13:30～16:30 ウィンクあいち18階セミナールーム

【グループワーク】資源の確認とアイデア出し

連携できそうなグループに分かれて、新しいグルメ観光プログラムのアイデアを出し合います。ワーク終了後には、グループごとに発表し、情報共有を図ります。

定員 40名程度	（希望者多数の場合、 先着順とさせていただきます）	参加無料	11月7日③締切
----------	------------------------------	------	----------

締切延長
しました！

参加申込書
(醸造・グルメ)

フリガナ	
氏名	
会社・団体名	
所属・役職	所属 役職
連絡先	電話 メール
あなたの地域の グルメ資源	あなたの地域や施設、会社にあるグルメ資源をご記入ください。

【お申込み・お問い合わせ先】
(一社)愛知県観光協会 企画・広報事業部
FAX／052-485-4919
電話／052-581-5788
メール／jouhou@a-kanko.biz-web.jp
担当／長瀬、宮道