

発酵を“観光資源”として誇れる県 あいちへ

発酵食文化を 活用した インバウンド戦略

愛知「発酵食文化」振興に向けたセミナーを開催します。
「発酵を“観光資源”として誇れる県 あいち」に向けて、発酵食文化を活用したインバウンド戦略について講演者、パネリストが話します。ぜひこの機会にご参加いただけますと幸いです。

日時

2025年

11月17日 月
15:30-17:30

会場

ウイングあいち12階1201
(愛知県産業労働センター)
愛知県名古屋市中村区名駅4丁目4-38

参加

無料 二次元コードからお申込みください**申込〆切：11/7(金)**

会場参加 先着 **80** 名
オンライン参加は無制限



対象者

愛知の発酵食文化振興
に関心のある皆様

司会
進行Stay Aichi
共同代表

吉田 さき子 氏

**15:30~15:35**

主催者挨拶

愛知「発酵食文化」 愛知県知事
振興協議会会長 大村 秀章

**15:35~16:20**

基調講演

ヤマモ味噌醤油醸造元
高茂合名会社 代表社員
高橋 泰 氏



秋田県湯沢市で1867年創業したヤマモ味噌醤油醸造元の七代目。独自酵母Viamver®を活用し、発酵食とガストロノミーを融合した高付加価値のインバウンド体験を提供。伝統産業の再生と地域の未来を切り拓く、国内でも先駆的なモデルを展開している。

レガシーツーリズムによる
地域再生と訪日客への波及効果

16:25~17:25

パネルディスカッション

愛知の発酵食文化を活用した
“飲食体験”の創出

発酵ツーリズム東海
実行委員会事務局長
榊原 宏 氏



関谷醸造(株)代表取締役
関谷 健 氏



(株)寿商店常務取締役
森 朝奈 氏

