

鶴岡らしいガストロノミーとは



講師・パネリスト

エグゼクティブシェフ

杉浦 仁志



●Hitoshi Sugiura profile

大阪生まれ。2009年渡米。

料理業界のアカデミー賞とされる「ジェームス・ビアード」受賞シェフであるジョアキム・スプリチャル氏のもと、LA・NYCのミシュラン星つきレストランで感性を磨き技術を習得。

2014年から2年連続で、ニューヨーク国連大使公邸で開催された、安倍元総理はじめ世界の要人が集った国連日本代表団レセプションパーティーにて、日本代表シェフを務める。

国内外で培った国際的な食経験を通じ、日本におけるヴィーガン・プラントベース調理の第一人者として活躍。多数の受賞歴を持つ。現在「Social Food Gastronomy(ソーシャル・フード・ガストロノミー)」を提唱し、より多角的な視野から社会貢献とイノベーションを国際舞台で展開。

2050年に向けた次世代のシェフモデルとして世界から注目される。

鶴岡ガストロノミー ツーリズム サミット



日時／令和5年 11.14(火)

開場 13:30～ 開演 14:00

会場／東京第一ホテル鶴岡

1階 凤凰の間 山形県鶴岡市錦町2-10
JR鶴岡駅から徒歩5分

第一部 基調講演

第二部 パネルディスカッション

募集人数／定員80名 ※お申し込み先着順

パネリスト



平安女学院大学
国際観光学部教授

尾家 建生

●Tatoe Oie profile

大学卒業後、大手旅行会社に入社。早期退職後、大阪府立大学大学院修士課程修了、大阪観光大学観光学部教授。

同大学を定年退職後、経済学博士（大阪府立大学大学院）を取得。現在、平安女学院大学国際観光学部特任教授。

日本フードツーリズム学会を設立し12年間代表及び会長を務める。専門は観光学、ガストロノミツーリズム。

著書に共著「観光学入門」(2006、晃洋書房)、編著「これで分かる！着地型観光」(2008、学芸出版社)、共著「ガストロノミツーリズム」(2023、学芸出版社)。

個人情報の利用目的と取り扱いについて
・ご参加いただいた方の個人情報につきましては、紛失や漏洩が発生しないよう努めます。
・開催に関わるご連絡の他、当日の開催運営、事業報告へ利用し、その他の第三者に提供することはございません。※当日、主催者側でイベント記録、発信のため撮影を行います。
尚、来場者のお顔の映り込みは配慮します。

参加
無料
FREE

TEL.0235-24-2550

観光庁長官登録旅行業 第1677号 日本旅行業協会(JATA)会員

庄交トラベル TEL.0235-24-2550

一般社団法人 デガム
DEGAM 鶴岡ツーリズム
ビューロー TEL.0235-26-1218
E-mail:tsuruoka@degam.jp

主催／一般社団法人 DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー 後援／鶴岡市、鶴岡食文化創造都市推進協議会、株式会社庄交コーポレーション

この事業は令和5年度観光庁「地域一体型ガストロノミツーリズムの推進事業」補助金を活用しています。

