記 者 配 布 資 料

２０２０年１０月１６日

The Osaka Chamber of Commerce and Industry 大阪商工会議所　公益財団法人 大阪観光局 Osaka Convention & Tourism Bureau

大阪経済記者クラブ会員各位

食創造都市 大阪推進機構　シンポジウムの開催について

「2025 大阪・関西万博へつなげる大阪の食魅力向上と世界への発信 ～大阪が今取り組むべきこととは？～」

【お問合せ】
「食創造都市 大阪推進機構」（事務局：大阪商工会議所　地域振興部）
担当：登坂・中村　ＴＥＬ：０６－６９４４－６３２３

○　「食創造都市 大阪推進機構」（代表＝大阪商工会議所・尾崎裕会頭、大阪観光局・溝畑宏理事長）は、シンポジウム「2025 大阪・関西万博へつなげる大阪の食魅力向上と世界への発信～大阪が今取り組むべきこととは？～」を、１１月１２日（木）に本会議所国際会議ホールにて開催する。会場参加の他に、オンラインでの参加も受けつける。

○　第１部では、㈱ケイオスの澤田充代表が、世界に向けた大阪のブランディングの必要性と大阪の食文化の発信について講演するほか、食創造都市 大阪推進機構の設立趣旨、今後の活動方針案等を紹介する。

○　第２部のパネルディスカッションには、大阪を代表する著名シェフ、HAJIME の米田肇オーナーシェフ、La Cime の高田裕介オーナーシェフが登壇するほか、スペイン・サンセバスチャンで美食ガイドとして活躍する山口純子氏がスペインよりオンラインで参加する。㈱Office musubi の鈴木裕子代表がコーディネーターを務め、2025 年大阪・関西万博に向けて、大阪の食を世界に発信し、都市ブランドを向上させるために、今後何をすべきか等について討議する。

○　食創造都市 大阪推進機構は、「“食のまち・大阪”を世界にアピールし、大阪の都市ブランド向上を進めること」を主たる目的として本年１月に設立。本年３月にキックオフイベントの開催を予定していた。しかし、新型コロナウイルス感染拡大の影響で同イベントを中止し、今年度前半は、コロナ禍で大きな打撃を受けた飲食店への支援事業等を優先して取り組んできた。本シンポジウムは、2025 年大阪・関西万博に向け、大阪の食を国内外に発信するための問題提起や意見交換の場として実施する。

○　なお、本事業は、観光庁「誘客多角化等のための魅力的な滞在コンテンツ造成に向けた実証事業」の採択を受け、「“食創造都市 大阪”　ブランディング・プロジェクト ～グローバル展開に向けて～」の取り組みの１つとして実施する。

※ご取材いただける場合は、資料２（取材要領）に必要事項をご記入の上、１１月１１日（水）　正午までにＦＡＸにてご回示ください。

【シンポジウム　開催概要】

テーマ　：　「2025 大阪・関西万博へつなげる大阪の食魅力向上と世界への発信
～大阪が今取り組むべきこととは？～」
日　時　：　２０２０年１１月１２日(木) １３：３０～１５：３０
場　所　：　大阪商工会議所　国際会議ホール（大阪市中央区本町橋２－８）
対　象　：　料理人、飲食業関係者、観光関連事業者、企業・行政関係者等
定　員　：　100 名（会場参加の定員。ほかにオンライン参加）
参加費　：　無料
プログラム：

（1）主催者挨拶
尾崎　裕　大阪商工会議所 会頭（食創造都市 大阪推進機構 共同代表）

（2）講　演
「2025 年大阪・関西万博に向けて、いかに大阪の食文化を発信するのか！」
＜講師＞ 澤田　充　株式会社ケイオス 代表取締役

（3）パネルディスカッション
「食のまち・大阪はどのように進化していくべきか～2025 年万博を見据えて～」
＜ｺｰﾃﾞｨﾈｰﾀｰ＞鈴木 裕子 株式会社 Office musubi 代表取締役
＜パネリスト＞澤田　充　株式会社ケイオス 代表取締役
米田　肇　HAJIME オーナーシェフ
高田 裕介 La Cime オーナーシェフ
山口 純子 「バスク美食倶楽部」主宰、美食ガイド
（スペイン・サンセバスチャン在住、オンライン参加）

（4）閉会挨拶
溝畑　宏　公益財団法人大阪観光局 理事長
（食創造都市 大阪推進機構 共同代表）

以 上

＜添付資料＞
1．食創造都市 大阪推進機構シンポジウム　案内状
2．食創造都市 大阪推進機構シンポジウム　取材要領

食創造都市 大阪推進機構 シンポジウム

2025大阪・関西万博へつなげる 大阪の食魅力向上と世界への発信

～大阪が今取り組むべきこととは？～

日時

2020年11月12日（木）

13:30～15:30

会場参加(先着100名)
オンライン同時開催

場所

大阪商工会議所　国際会議ホール
大阪市中央区本町橋2－8

※オンライン参加の方には、お申込み後、後日URL
および視聴方法を記載したメールを送付いたします。

参加費

無料（会場参加・オンライン参加とも）

プログラム

1 主催者挨拶　13:30 ～ 13:35

大阪商工会議所　会頭　尾崎　裕
（食創造都市 大阪推進機構　共同代表）

2 講演　13:35 ～ 14:05

「2025年の大阪・関西万博に向けて、
いかに大阪の食文化を発信するのか！」
㈱ケイオス 代表取締役　澤田　充　氏

3 パネルディスカッション　14:10 ～15:25

テーマ:「食のまち・大阪はどのように進化していくべきか
～2025年万博を見据えて～」（仮題）

パネリスト:
HAJIME オーナーシェフ　米田　肇　氏
La Cime オーナーシェフ　高田　裕介　氏
「バスク美食倶楽部」主宰、美食ガイド　山口　純子　氏（※オンライン登壇）
㈱ケイオス 代表取締役　澤田　充　氏

コーディネーター:
㈱Office musubi 代表取締役／Osaka Food Lab 運営事務局代表　鈴木　裕子　氏

4 閉会挨拶　15:25 ～ 15:30

（公財）大阪観光局　理事長　溝畑　宏
（食創造都市 大阪推進機構　共同代表）

澤田充氏

鈴木裕子氏

米田肇氏

高田裕介氏

山口純子氏

大阪を代表するシェフ
2人が登壇！

申込・問合せ

食創造都市 大阪推進機構
（事務局:大阪商工会議所　地域振興部）
TEL 06-6944-6323　E-mail chishin@osaka.cci.or.jp

申込締切日:11月6日（金）

インターネットより:
QRコードからお申込みください。または、「大商イベント」で検索

FAXでのお申込み:
裏面の申込票をご使用ください。

食創造都市 大阪推進機構 シンポジウム について

2020年1月、大阪商工会議所と大阪観光局は新組織**「食創造都市 大阪推進機構」**を立ち上げ、大阪の食の多様な魅力の向上と、国内外への発信の強化を共同で進めていくことになりました。今年度前半は、新型コロナウイルス感染拡大の影響で大きな打撃を受けた飲食店への支援事業等を中心に取り組んでいましたが、このたび、2025年大阪・関西万博に向け、大阪の食を国内外に発信するために、**「”食創造都市 大阪“ブランディング・プロジェクト～グローバル展開に向けて～」**を展開することになりました。今回は、そのキックオフとして、**「2025大阪・関西万博へつなげる大阪の食魅力向上と世界への発信～大阪が今取り組むべきこととは？～」**のテーマのもと、シンポジウムを開催します。2025年大阪・関西万博につながるブランディングプロジェクトに向けた問題提起の場として、今から取り組んでいきたいことを参加者が意見交換できる場として、また、有名シェフのwithコロナ禍今の動きと将来に向けた考えを聞けるとともに、本機構のこれからの取り組みをご紹介する場となっています。**料理に携わる方はもちろん、広く飲食業界の皆様のご参加をお待ちしております**。また、この**シンポジウムを契機に、多くの料理人や飲食経営者の皆様、関連企業の皆様に、本プロジェクトにご参画いただけることを期待しています**。

登壇者紹介

㈱ケイオス 代表取締役　澤田　充　氏　講演／パネラー

街づくり、街ブランド、コミュニティデザインの事業領域からなる㈱ケイオス代表。関西学院大学卒業後、㈱リクルートを経て、1993年独立。「淀屋橋WEST」「淀屋橋odona」「グランフロント大阪」「UMEKITA FLOOR」「京阪中之島線駅」世界初の空港内ワイン醸造所「大阪エアポートワイナリー」食べ歩き街歩き「北船場茶論」、若手料理人独立支援「チャレンジキッチンプロジェクト」「なんばこめじるし」、カンテサンス（ミシュラン三つ星）HEINZ BECK（ミシュランローマ三つ星）INUA（コペンハーゲンNOMAプロデュース）「新丸ビル」「TOKIA」など

HAJIME オーナーシェフ　米田　肇　氏　パネラー

1972年、大阪府生まれ。近畿大学理工学部電子工学科卒業。エンジニアとして勤務した後、料理人に転身。2008年にHAJIMEをオープンし、世界最速でミシュラン三つ星を獲得。The Best Chef Awardsでアジア No1、世界を代表する100人のシェフ「100 chefs au monde」にも選出される。辻静雄食文化賞専門技術者賞、KINDAIリーダーアワード文化・芸術部門受賞、農林水産大臣料理マスターズ受賞。現在、JAXAのSPACE FOODSPHEREのメンバーとして参加。

La Cime オーナーシェフ　高田　裕介　氏　パネラー

1977年生まれ、奄美大島出身。辻調理師専門学校卒業後、大阪市内の数軒のレストラン、フランスを代表するグランメゾン「タイユヴァン」「ル　ムーリス」等で経験を積んだ後、2010年に現店をオープン。2016年度からミシュラン2つ星を6年連続獲得。 2020年3月、「アジアベストレストラン50」では、自身最高位となる10位を獲得したほか、同業シェフの投票による「シェフズ・チョイス賞」にも選出された。

「バスク美食倶楽部」主宰、美食ガイド　山口　純子　氏　パネラー

1995年よりスペイン在住。現在は、サン・セバスチャンを中心に、美食コーディネーターとしてテレビ雑誌取材のコーディネートや美食ガイド、EUによるバスク物産プロモーションなど行政や企業の現地視察および販促イベントのコンサルタント業務も手掛ける。

㈱Office musubi代表取締役／Osaka Food Lab 運営事務局 代表　鈴木　裕子　氏　コーディネーター

1971年、愛知県生まれ。南山短期大学英語課卒業、米国に留学。帰国後は東京で、日本エリクソン等の勤務を経て、フリーランスに。愛知万博に向けたプロジェクト「グレーターナゴヤイニシアチブ」担当、JETROの民間アドバイザー等を歴任。2009年、食専門の企画マーケティングを行う㈱Office musubiを設立。海外と日本を行き来しながら、食品の海外販路開拓、老舗会社の事業継承、農業支援、Netflix海外メディアと連携した情報発信等を展開。2018年には、食ビジネスの起業・創業を支援する日本初のフードビジネスインキュベータ「OSAKA FOOD LAB」を開設し、企画運営を行う。

＜切り取らずそのままお送り下さい＞

ＦＡＸ：０６-６９４４-６３３０　　大阪商工会議所　地域振興部　行

◆ 食創造都市 大阪推進機構シンポジウム（11月12日） 参加申込書 ◆

会場参加　・　オンライン参加　※当てはまる方に〇をお願いします。		業種	
会社名／店名		部署･役職等	
お名前		ＴＥＬ	
E-mail		ＦＡＸ	
本機構へ期待すること／パネルディスカッションのテーマについて考えること（自由に記載ください）			

◆ご記入いただいた情報は、食創造都市 大阪推進機構からの各種連絡・情報提供のために利用する他、講師に参加者名簿として提供いたします。
◆観光庁「誘客多角化等のための魅力的な滞在コンテンツ造成に向けた実証事業」の採択を受けた事業であるため、アンケート等でいただいた情報を、観光庁に報告することがあります。
◆２名以上のご参加の場合は、お手数ですが、コピーをお取りいただき複数枚お送りください。

資料２

食創造都市 大阪推進機構　シンポジウム　取材要領

「食創造都市 大阪推進機構」
（事務局：大阪商工会議所・(公財)大阪観光局）

食創造都市 大阪推進機構のシンポジウムを、１１月１２日（木）に開催いたします。ご取材いただける場合は、下欄の申込用紙にてご回答ください。

１．日時・場所

○２０２０年１１月１２日(木) １３：３０～１５：３０（１３時受付開始）
○大阪商工会議所　国際会議ホール（大阪市中央区本町橋２－８）
※駐車場の用意はございません。お車でいらっしゃる場合は、周辺のコインパーキング等をご利用ください。

２．取材受付

○１３時から受付を開始します。会場前の受付にお越しください。
※記者・カメラマンは、必ず自社腕章を見えやすいところに着用してください。
腕章の着用が無い場合、取材いただけないことがございます。予めご了承ください。

３．スケジュールについて

○「シンポジウム案内状」(資料１)をご参照ください。
※取材時は事務局の指示・誘導に従ってください。

４．ご案内・ご留意点

○控室の準備はございません。各自、会場内で取材ください。
○登壇者へのインタビューについては、ご本人の許諾を得たうえでご取材ください。

【お問合せ先】

大阪商工会議所　地域振興部（「食創造都市 大阪推進機構」事務局）登坂・中村
ＴＥＬ：０６－６９４４－６３２３　　ＦＡＸ：０６－６９４４－６３３０
メール：a-tosaka@osaka.cci.or.jp

＊ご取材いただける場合は、**１１月１１日（水）正午までに**必要事項をご記入の上、ＦＡＸにてご回示賜りますようお願い申しあげます。

以 上

……＜切り取らずそのままお送り下さい＞……

ＦＡＸ：０６－６９４４－６３３０　　**大阪商工会議所（登坂）宛**

食創造都市 大阪推進機構　シンポジウムを

取材します(予定含む)

貴社名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿　お名前＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

ＴＥＬ＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿　E-mail＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

※ご記入いただきました情報は大阪商工会議所・大阪府からのご連絡に使用いたします。
※本事業は、観光庁「誘客多角化等のための魅力的な滞在コンテンツ造成に向けた実証事業」の採択を受けた事業です。ご取材いただいた結果を観光庁に報告することがあります。