

報道資料

令和5年2月6日
奈良県観光局観光プロモーション課
プロモーション推進係
担当:辻、長谷川、池田
TEL 0742-27-8482(直通)(内線2585)

奈良まほろば館（東京・新橋） 奈良の『食の魅力』再発見！ 学生と考える次世代のガストロノミーツーリズム in Tokyo

奈良県立大学 × 明治大学 × 立教大学

奈良は、日本食文化の始まりの地でもあり、最近では映えるかき氷やオリジナルブランドいちごなど、食の新たな楽しみ方を生み出し、食の魅力に溢れています。昨年に発行されたミシュランガイド奈良特別版2022では、22店舗が星付きレストランとして掲載されました。奈良は食の分野で注目を集めています。

今回、奈良と東京の観光学等を学んでいる学生が参加し、ワークショップ等を実施。今話題のガストロノミーツーリズムの説明や地域に根ざした食・食文化についての話を聞きながら、奈良の食文化を通して、若い世代が奈良に行きたいと思うようなPR方法や、若者に響く食・食文化は何かなど、奈良の食の魅力の再発見と、若者への誘客促進方法を考えるイベントを開催します。

※このイベントは、メディア取材以外はクローズのイベントです。

開催概要

■ 開催日 令和5年2月20日(月) 第1部 11:00～13:40
第2部 13:50～16:00

■ 会場 奈良まほろば館2階イベントルームA、TOKi(Restaurant & Bar)
(東京都港区新橋1-8-4 SMBC新橋ビル)

■ 概要

第1部 イベントルームにて

- 奈良県版ガストロノミーツーリズムについて：ぐるなび杉山尚美氏
- 御杖村での取り組み発表：奈良県立大学
- 学生ワークショップ①：奈良県立大学×明治大学×立教大学
- 地域に根ざした食・食文化について：akordu 川島宙氏
- 学生ワークショップ②：奈良県立大学×明治大学×立教大学

TOKi(Reastaurant&Bar)にて

- 奈良の食文化体験
・ akordu川島宙氏の地元食材の活用と考え方とは

- ##### 第2部
- 奈良の食文化体験
・ 奈良の食材を使用した料理の実食
 - ディスカッション

■出席者

- 奈良県立大学魅力創造学部
- 明治大学国際日本学部
- 立教大学観光学部

上記3大学の大学生及び大学院生

■講師

株式会社ぐるなび執行役員 杉山尚美氏



関西学院大学卒。英国国立ウェールズ大学MBA取得。2000年ぐるなび関西に入社し、約20,000店の飲食店・経営者・シェフと携わり、日本の食文化の豊かさを実感。2013年にぐるなびのインバウンド担当として食におけるインバウンド促進の企画・運営を国内外で取り組む。第一線で食文化・ガストロノミー・ツーリズムの促進を提言。UNWTO Tourism Academy-Industry Management 取得。

akordu 川島宙氏



1971年、東京都出身。東京のホテル西洋銀座、関東や関西のホテル・レストランで長年、フレンチの料理人として活躍。34歳の折、「独自の世界を目指して」、スペイン・バスク地方へ。モダンスパニッシュの名店【ムガリツ】で経験を重ね、自らの料理世界を深化。2008年、奈良・富雄に【アコルドゥ】を開業。店舗ビルの老朽化による閉店を経て、2016年、奈良公園近くに移転し、再始動。本イベント場所の「まほろば館」も監修。

☆TOKi(Restaurant & Bar)について

令和4年11月15日に発表された「ミシュランガイド東京2023」において、奈良県ブランドショップ「奈良まほろば館」に併設する「TOKi」(Restaurant & Bar)が一つ星として掲載されました。東京都内に自治体が開設しているアンテナショップのうち、併設しているレストランがミシュランの星を獲得しているのは、全国の自治体で、奈良県が唯一です。(令和4年11月現在)

「TOKi」では、県産材を使用した上質な調度品や、伝統工芸である赤膚焼の器などを用いた落ち着いた雰囲気の中で、奈良の旬の食材をふんだんに利用した奈良の風土と歴史を感じられる料理を堪能いただけます。



本イベントでは、イベント当日に講師や参加者への取材が可能です。
当日取材をご希望される方は、取材申込表により委託事業者（楽天グループ株式会社）あて2月16日までに申し込みくださいますよう、お願いいたします。