

海外展開に向けた セミナー&交流会

in キロロリゾート

平成29年

3月9日(木)

13:00 ~ 15:30
(受付:12:30)

入場
無料

後志総合振興局では管内外国人来訪者数の伸び率が著しいアジア地域をターゲットとし、海外展開に関心のある食関連産業者を対象として、アジア地域における北海道・後志食材に関するセミナー及び後志食材の今後の可能性について意見交換する交流会を開催します。

~こんな方にオススメ！~

- ・輸出の初歩的な情報を知りたい
- ・最新のアジア地域の市場情報を知りたい
- ・自社商品の輸出の可能性を知りたい
- ・外国人観光客が多いリゾートエリアでの自社商材の可能性を知りたい
- ・同じ想いを持った仲間と情報交換したい

【プログラム】

《セミナー 13:00~13:45》

「東南アジアの市場と輸出の現状について」

一般社団法人 北海道食産業総合振興機構（フード特区機構）

コーディネーター 吉居 大輔 氏

《交流会 14:00~15:30》

「リゾートエリアの外国人観光客に求められるメニュー・食材及び後志食材の輸出の可能性について」

シェラトン北海道キロロリゾート 統括飲料サービス部長 佐中 彰 氏

シェラトン北海道キロロリゾート 洋食料理長 小松 良平 氏



日時：平成29年3月9日（木）13:00~15:30
会場：キロロトリビュートポートフォリオホテル北海道
2階 「スズラン」（赤井川村字常盤128番地1）
対象：後志管内の食関連事業者（食品加工、販売事業者、生産者等）
定員：20名程度
費用：無料
申込期限：平成29年2月27日（月）※申込は裏面へ

●プログラム

「東南アジアの市場と輸出の現状について」
 フード特区機構 コーディネーター 吉居 大輔 氏

13:00
 ~
 13:45

(株)アップデート代表取締役。総合社社の食糧部門に勤務後 独立。
 アメリカに駐在経験あり。
 平成27年度よりフード特区機構のコーディネーターに就任。

これまでに東南アジア5ヶ国および台湾へ出張。
 輸出に関する基本的な情報や現地の市場調査の結果から最新のビ
 ジネス情報、商流・物流の構築、課題の解決、商談支援まで幅広く解
 説します。

14:00
 ~
 15:30

「リゾートエリアの外国人観光客に求められるメニュー・食材及び
 後志食材の輸出の可能性について」
 シェラトン北海道キロロリゾート統括飲料サービス部長 佐中 彰 氏
 シェラトン北海道キロロリゾート洋食料理長 小松 良平 氏

キロロリゾート洋食料理長小松氏が参加者から提供された食材を
 使用し、外国人観光客に提供するメニュー例を解説します。実際に、
 キロロリゾートでどのようなメニューが外国人観光客に評判が良いの
 か、ホテル側として使用したい食材についてなどの話題を通じて、参
 加者の皆様で後志食材の輸出可能性等について意見交換、交流を
 深めていただきたいと思います。

●会場

キロロトリビュートポートフォリオホテル
 北海道（赤井川村字常磐128番地1）



必要事項をご記入の上、FAXまたはメールにてお申し込みください。
 ※基本的に事前申し込みが必要ですが、セミナーは席に空きがある場合は当日参加も可能です。

申込
 方法

FAX：0136-22-0901 E-mail：fukai.kazumi@pref.hokkaido.lg.jp

申込み〆切：2月27日（月）

参加費無料です

所属名			
住所			
TEL		FAX	
部署名	職・氏名	部署名	職・氏名
参加内容	両方・セミナーのみ・交流会のみ		
※希望される内容に○をお願いします			
食材提供	希望する（商品名等		）・希望しない

※ご提供いただく食材費の負担はございません