



HOKKAIDO MICE

2019 11.13

THE BUSINESS MEETING in TOKYO

Creation from Landscape

Creation from Landscape

THE BUSINESS MEETING in TOKYO

北海道MICE商談会

北海道MICE誘致推進協議会 主催

サステナビリティや本物の体験が求められるMICEの潮流のなか、
先住民族アイヌと北海道の魅力である「食」の切り口から、
新たなMICEストーリーをご紹介します。

【日時】2019年11月13日(水) 15:20～18:30 [受付15:00～]

【対象】会議運営会社(PCO) / ミーティングプランナー / 旅行会社 /
MICE関連産業に関わる方

【定員】60名 [事前申込 / 参加無料 / 先着順]

【会場】赤坂インターシティコンファレンス 401・301

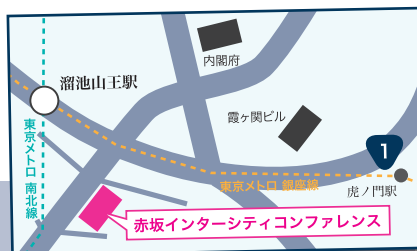
〒107-0052 東京都港区赤坂1丁目8-1 赤坂インターシティAIR 3F・4F

【最寄駅】

東京メトロ 銀座線 / 南北線
「溜池山王駅」14番出口直結

【アクセス】

<https://aicc.tokyo/access/>



PROGRAM

15:00 - 入場受付 [会議室 401]

15:20 - 【一般講演】公益財団法人アイヌ民族文化財団 広報営業課長 西條 林哉氏
「ウポポイ ～ 先住民族アイヌに触れる新たなMICE体験」

【特別講演】レストラン・バスク オーナーシェフ 深谷 宏治氏

「バル街・世界料理学会 料理人による手作りのコンベンションの試み」

【地域紹介】構成地域によるプレゼンテーション

17:10 - ネットワーキング商談会 [会議室 301]

【お申込み】 inquiry@hokkaidomice.com

所定の様式に必要事項を記載頂くか、ご所属・ご氏名・
連絡先を記載の上、上記アドレス宛にお申込み下さい。

【お問い合わせ】北海道MICE誘致推進協議会 事務局
☎ 011-211-3675 (札幌国際プラザ内 担当: 許)
<https://hokkaidomice.com/>

【申込締切】
2019年
10月31日(木)

SPECIAL LECTURE

「バル街・世界料理学会 料理人による手作りのコンベンションの試み」



日本におけるスペイン料理の第一人者・深谷 宏治氏が提唱し、今年で第8回目を迎える「世界料理学会」。国内外の料理界に強い影響力を持つ料理人たちが函館に集結し、料理論や哲学を熱く語ります。2019年2月には東京・豊洲市場でも開催され、注目を集めました。地域の魅力を活かしたコンベンションの創出や、成功の秘訣をご紹介します。

【講演】レストランバスク オーナーシェフ 深谷 宏治氏

大学卒業後に料理人を志し渡欧。スペイン・バスク地方で、現代スペイン料理の父、ルイス・イリサルに師事。帰国後、函館にレストランを開業。2004年「スペイン料理フォーラム in 函館」の前夜祭として「バル街」を実施。街並みと飲食がマッチした企画として成功を収め、全国に広がる。2019年「函館西部地区バル街」は「サントリ―地域文化賞」を受賞。



GENERAL LECTURE

「ウポポイ ～ 先住民族アイヌに触れる新たなMICE体験」



【写真提供】(公財)アイヌ民族文化財団

2020年4月、北海道白老町(しらおいちょう)ポロト湖畔に誕生する「ウポポイ(民族共生象徴空間)」は、自然との共生を根幹とする先住民族アイヌを主題とした初の国立博物館。アイヌ文化体験ができるフィールドミュージアムを備え、ユニークベニューとしての活用も期待されています。北海道を代表する新たなMICEディステーションとしていち早くご紹介します。

【講演】公益財団法人アイヌ民族文化財団
民族共生象徴空間運営本部 企画広報部
広報営業課長 西條 林哉氏

※愛称「ウポポイ」はアイヌ語で「(お
おぜいで) 歌うこと」を意味します。

