



三陸国際 ガストロノミー 会議 2020

SANRIKU Gastronomy Conference 2020

東日本大震災津波後、「食」は、被災者を暖かく包み、復興に取り組む人々を元気づけた。
そして今、三陸の「食」(ガストロノミー)が、新しい地域創造の推進力に。

2020/10/26 MON · 27 TUE

三陸防災復興プロジェクト

三陸からつなぐ「食」の未来 ~ With コロナ時代の「食」を考える ~

国際会議

世界のシェフ・国内シェフと生産者
食のスペシャリスト達が
集い交流する二日間



東日本大震災津波発災後に国内外から寄せられた多くの支援に感謝の意を表し、
ガストロノミー(美術・食文化)の視点からいわて三陸の魅力、
豊かな食材や食文化等を発信する機会として、
国内外の著名なシェフや専門家等が一堂に会する国際会議を開催します。

国際会議登壇者の紹介は裏面をご覧ください

2020/10/26 MON · 27 TUE



[会場]
大船渡市民文化会館
リアスホール
岩手県大船渡市盛町字下館下18-1

[入場料]
・1日券/1,500円(税込)
・2日券/2,500円(税込)

交流会

国際会議の登壇者が参加、
いわて三陸食材の
ディナーを楽しむ交流会



三陸国際ガストロノミー会議2020の1日目に、
キャッセン大船渡(モール&パティオ)において、
シェフと参加者の交流会を開催します。

三陸の食材をふんだんに活用した、地元シェフの料理が楽しめます。

2020/10/26 MON [開場]18:00 [開会]18:30



[会場]
キャッセン大船渡
岩手県大船渡市大船渡町字野々田10-3

[チケット]
6,000円(税込)
お食事・ドリンクを含みます



チケットは公式サイトからお買い求め下さい。

スマホ用HP 公式サイト <https://gastronomy-sanriku.com>

[ご来場時の注意]・ご来場の際は、マスクの着用、検温にご協力願います。
・新型コロナウイルス接触確認アプリ(略称COCOA)及び「もしサボ岩手」をご利用ください。
・体温が37.5度以上の方、体調がすぐれない方はご来場を控えて頂きますようお願いいたします。

[主催] 三陸国際ガストロノミー会議実行委員会

[後援] 在日ペルー共和国大使館

お問い合わせ 岩手県農林水産部流通課 TEL.019-629-5733 〒020-8570 岩手県盛岡市内丸10-1 Eメール AF0003@pref.iwate.jp

