

第20回 美しい街づくりセミナー

インバウンド拡大にむけて 大阪はどのように対応すればよいか

2015年は1,900万人を超える外国人観光客が訪れ、インバウンドを通じた地方創生がにわかにマスコミを賑やかすようになってきました。

「爆買い」という言葉が象徴するように、アジアから訪れる観光客の消費意欲は高く、都市部では売上構成の重要な役割を担うようになってきています。また、欧米諸国においてもユネスコ無形文化遺産に「和食」が認定されるなど、「日本の食」及び「おもてなし」文化に世界から注目が集まっています。これらを受け厚生労働省は、2020年の東京五輪・パラリンピックへ向けて食の安全を確保するため、食品関連の企業に対し、食品衛生管理の国際標準であるHACCPを義務化する方針を固めました。

美しい街づくり推進協議会においては進むインバウンドに対し、いま大阪が講ずべき施策について、産・官・学・民それぞれの立場からこの問題を捉えて、セミナーを開催するに至りました。

日時 2016年6月24日(金)
時間 13:00~17:00(受付 12:30~)
会場 大阪府立大学 I-siteなんば 2Fセミナー室
大阪市浪速区敷津東2丁目1番41
南海なんば第1ビル TEL 06-7656-0441

受講料 無料

申込方法 環境文化創造研究所HPより

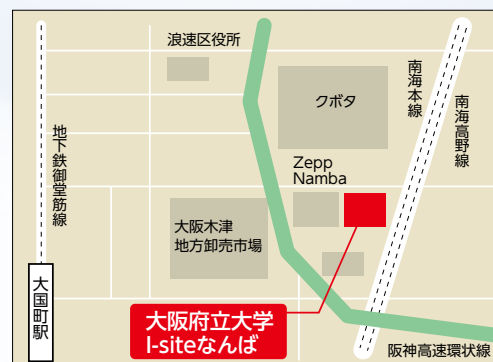
<http://www.kanbunken.org>

お申し込みください

申込締切 準備の都合上、6月10日までに

お申し込みください

尚、定員(130名)になり次第締め切らせていただきます



- ・地下鉄大国町駅(御堂筋線・四つ橋線)1号出口より約450m(徒歩約7分)
- ・地下鉄恵美須町駅(堺筋線)1-B号出口より約450m(徒歩約7分)
- ・地下鉄御堂筋線なんば駅5号出口より約1000m(徒歩約15分)
- ・南海なんば駅なんばパークス方面出口より約800m(徒歩約12分)

主催	一般財団法人 環境文化創造研究所 美しい街づくり推進協議会
共催	大阪府立大学 食品安全科学研究センター NPO法人バイオメディカルサイエンス研究会
協賛	一般社団法人 神戸食品微生物科学協会／NPO法人 日本食品危害研究所 生活協同組合連合会 コープきんき事業連合
後援	大阪府

プログラム(概要)

※講師の変更や終了時間が前後する場合がございます

●開会挨拶

●【座 長】大阪府立大学大学院 食品安全科学研究センター 教授 山崎 伸二 氏

演題・講師名



インバウンドの現状と将来へ向けての展望

株式会社やまところ 代表取締役 インバウンド戦略アドバイザー 村山 慶輔 氏

激変するインバウンド市場の今、食(ハラル)を取り巻く環境、そして、インバウンドにおいて大阪が成果を掴むためのポイントについて、他地域の事例なども用い、分かりやすく解説します。



インバウンドと美食都市大阪を考える

大阪府立大学観光産業戦略研究所 客員研究員 尾家 建生 氏

外国人観光客が急増する中、外国人にとって日本食は大きな魅力の一つになっています。しかし、世界的なレベルで都市の美食度を見た場合、大阪はどう評価されているのでしょうか。くだおれ・大阪の美食都市戦略を考えます。



海外からのゲストを気持ちよく迎えるにはどうすれば？

リーガロイヤルホテル 宿泊部課長代理 兼 チーフコンシェルジュ 山本 健二 氏

増え続ける外国人観光客。ホテル最前線で多くのお客様からご希望やご不満を日々お伺いする機会を持つコンシェルジュとして、様々な食文化・習慣・宗教を有する外国人ゲストとどのように向き合っているのか。



国際標準 HACCP の導入と大阪版食の安全安心認証制度

大阪府健康医療部 食の安全推進課 課長 齋藤 浩一 氏

HACCPによる食品衛生管理の国際標準化が見据えられている中、事業者の皆様がどのように考え、取り組んでいくべきか、「大阪版食の安全安心認証制度 HACCP版」のねらいについてお示します。

●閉会挨拶

■お申込先

お申し込みは環境文化創造研究所のホームページからお願いいたします

○環境文化創造研究所 HP

<http://www.kanbunken.org>

■お問い合わせ先

Kanbunken
環境文化創造研究所

一般財団法人 環境文化創造研究所 美しい街づくり推進協議会
事務局：小田・林

〒564-0062 大阪府吹田市垂水町 2-7-33 TEL 06-6338-9794