

注目の
スーパーグレイン

米国産ソルガムきび

クッキング・デモンストレーション&試食会

～buffetのビューティフル・アクセント“米国産ソルガムきび”と最新インバウンド動向～

開催日時

2017年10月10日(火)

受付: 13:30 ~

開始: 14:00 ~ 16:30 (予定)

開催会場

インターコンチネンタルホテル大阪

2階 SAKURA Room

〒530-0011 大阪府大阪市北区大深町3番60号
(グランフロント大阪北館タワーC)

プログラム

- 「最新のインバウンド動向と
2020年に向けた日本の受入れ体制」
PwC合同会社 パートナー 澤田 竜次 氏
- 「米国グルテンフリートレンドと米国産ソルガムきび」
アメリカ穀物協会 プログラム/オフィス・マネージャー 星澤 道代
- 「米国産ソルガムきび
クッキング・デモンストレーション」
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 佃 勇 氏
- ～質疑応答と試食～



「最新のインバウンド動向と 2020年に向けた日本の受入れ体制」



澤田 竜次 氏

PwCコンサルティング合同会社 パートナー

講師プロフィール

大手金融機関での経験後、2000年より会計事務所系のコンサルティング会社に入社。M&A戦略、事業再生案件に関与した後、ホテル&レジャー、不動産関連の業務に特化。

2016年1月より、現職にて不動産・ホテル業界に対する戦略立案から実行フェーズまでのコンサルティングおよびホテル開発関連のアドバイザー業務に従事している。

米国産ソルガムきび クッキング・デモンストレーション



佃 勇 氏

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 副総料理長(レストラン担当)
シェフズ ライブ キッチン 料理長兼店長

講師プロフィール

国内数々のホテルでフレンチから鉄板焼、アジア料理まで幅広い経験のもと、ホテル開業時よりレストラン担当シェフから料理長として活躍。海外研修によって国際感覚をプラスし、グローバルな料理を作っている。

シェフズ ライブ キッチンでは「キッチン」と「サービス」の両方を統括し、お客様との距離が近いレストランを目指している。テレビでは“竹芝の巨匠”、ホテルbuffetの“賢人”として紹介されるなど、注目を集めている。



定員	50名 ※先着順
対象者	調理師、ホテル・レストラン・食品企業関係者
費用	無料
申込方法	裏面の申込書に必要事項をご記入の上、 FAXにて以下の申込先までご送付ください
申込締切	2017年9月25日(月) ※定員になり次第、申込み受付を終了させていただきます。 あらかじめご了承ください
交通	JR「大阪駅」、地下鉄御堂筋線・阪急・阪神「梅田駅」より北へ徒歩約5分

主催 アメリカ穀物協会

後援 米国大使館農産物貿易事務所・公益社団法人全日本司厨士協会関西地方本部大阪府本部