

# 【オンラインイベント】 なぜ植物肉が求められるのか？ 新時代の観光・外食

<<< オンラインライブ配信日時 >>>

開催日：2022年7月8日（金）

時間：13:00～17:00

第1部 13:00～15:00

第2部 15:30～17:00

参加費：5,500円（税込） 5,000円（本体価格）

（第1部、第2部の両方にご参加頂けます）



## 第1部

13:00

～

15:00

### 【各分野の専門家】

◇食のSDGsは社会課題を解決し、ブランド価値を上げる  
フードビジネスプロデューサー 石川 史子 氏

◇食の多様性と飲食の潮流

グリーンカルチャー株式会社、（一社）浅草観光連盟 宮澤 亮氏

◇外食産業のSDGs対応について

宮城大学 食産業学群 准教授 丹治 朋子氏

◇ESG認証は感動体験を作る持続可能なシステム

（一社）観光品質認証協会 統括理事 北村 剛史氏

## 第2部

15:30

～

17:00

### 【基調講演】

（株）矢野経済研究所 フードサイエンスユニット  
研究員 廣瀬 愛

『代替タンパク質の拡大と注目を集める植物由来肉』

### 【パネルディスカッション】

モデレーター：フードビジネスプロデューサー 石川 史子氏

パネリスト：第1部登壇者

【申込方法】 <https://www.yano.co.jp/seminar/whats/2022/0708.html>

<<< セミナーに関するお問合せ >>>

（株）矢野経済研究所 DMお問合せセンター

e-mail：dmcontact@yano.co.jp

## 第1部 13:00～15:00



### 【食のSDGsは社会課題を解決し ブランド価値を上げる】

フードビジネスプロデューサー 石川 史子氏

\*\*\*

「SDGs」をゴールとしたESG経営で「食」の基準や指標は？料理人は具体的に何をすれば良いのか？サステナブル・SDGs実現に向けて、国内外の先進事例から、今できる最善策についてご紹介していきます。

ラムバサダー（オーストラリア産ラム肉PR大使）  
東京都農林水産振興財団 販路開拓ナビゲータ、  
（一社）司厨士協会埼玉県本部広報企画部長他



### 【食の多様性と飲食の潮流】

一般社団法人 浅草観光連盟  
宮澤 亮氏

\*\*\*

未来に向けて伝えたいこと  
日本一の観光地 台東区（浅草、上野、谷中）食の多様性対応について  
環境に優しい新しい食材「植物肉」でSDGsへの取り組みを  
ベジJASマーク（3月からスタート）で何が  
変わるのか？  
グリーンカルチャー株式会社



### 【外食産業のSDGs対応】

宮城大学

食産業学群 フードマネジメント学類

准教授 丹治 朋子氏

\*\*\*

外食企業のSDGs対応について、環境問題への対応に焦点をあて、基本的な考え方や業界の取り組みの状況、今後の取り組みのあるべき姿を解説します。

日本フードサービス学会/日本観光研究学会/

日本観光ホスピタリティ教育学会 所属



### 【ESG認証は感動体験を作る 持続可能なシステム】

一般社団法人観光品質認証協会  
統括理事 北村 剛史氏

\*\*\*

「SDGs」をゴールとした企業体の日々の取り組みをESGといいます。ポストコロナ時代における宿泊施設の新たな運営軸としてSDGsは欠かすことができなくなってきました。国際基準団体GSTCの認証を受けた日本の「サクラクオリティAn ESG Practice」認証基準と先行事例より、感動体験を生む持続可能なシステムの効果を解説します。  
株式会社サクラクオリティマネジメント 代表取締役

## 第2部 15:30～17:00

### 【基調講演】

(株)矢野経済研究所 フードサイエンスユニット

研究員 廣瀬 愛

「代替タンパク質の拡大と注目を集める植物由来肉」

### 【パネルディスカッション】

モデレーター : フードビジネスプロデューサー 石川 史子氏

パネリスト : 第1部登壇者参加予定

### 【申込方法】

<https://www.yano.co.jp/seminar/whats/2022/0708.html>