

Food Guide講座 2017秋

スポーツのビッグイベントに向けた 食のホスピタリティセミナー

主催：株式会社Food Connection

協力：一般社団法人地域社会活性化支援機構

自治体関係者、ホスピタリティ事業者、栄養士、
スポーツと食に関心のある方のご参加お待ちしております



2017年 11月13日（月） 10:00～15:30

場所

品川フロントビルB1会議室
(東京都港区港南2-3-13)

受講料

一般：5,000円(税込)
学生：2,500円(税込)

受講料にはベジタリアン
ボックス試食を含みます

ワールドクラスのスポーツイベントがいよいよ2019年、2020年に日本国内で開催されます。スポーツのビッグイベントは開催地のみならず、選手団が事前キャンプを行うホストタウンでのサポートが重要になります。来日するアスリートをはじめとする、ゲストの多様な食のニーズ（民族性、食文化、宗教、習慣等）に対応した食のホスピタリティを理解し、実現することは、ビッグイベントの成功はもちろんのこと、レガシーとしてのインバウンド観光の強化や地域の活性化における重要な要素であると考えます。

本セミナーでは、スポーツの世界大会に精通した食と栄養の専門家、食とスポーツの関係性を実体験から語ることの出来るアスリート、多種多様なゲストのニーズに応じてきたシェフをお招きし、これからに向けて欠かすことの出来ない、食のホスピタリティについて考えてみます。

プログラム

時間	内容・講師
10:00～11:00	冬季アジア札幌大会における食事・栄養サポートの実際と課題について 講師：自衛隊体育学校冬季特別体育教室 防衛技官 小山奈緒美氏
11:00～12:00	外国人アスリート・ゲストに喜ばれる食のおもてなし ・これだけは押さえておきたい食のニーズ（ベジタリアン、グルテンフリー、ハラール） 講師：株式会社Food Connection 代表取締役 橋本玲子
12:00～13:30	アスリート向けベジタリアンボックスの試食と解説・協賛企業さまPR ・試食中にベジタリアンボックスの解説を行います ・協賛企業さまより商品やサービスのご紹介があります ・時間内は、協賛企業さま、ご参加者のみなさまとご交流下さい
13:30～14:45	国際大会における食事・栄養サポートの実際と2020年に向けて私たちにできること ゲスト：ヒルトン成田 総料理長 齋藤裕之氏 ワイルドナイツスポーツプロモーション 代表理事 三宅敬氏 聞き手：株式会社Food Connection 代表取締役 橋本玲子 (コーヒーブレイクを挟みます)
15:15～15:30	アフター2020を視野に「食」を活かした地域活性化の取り組み ・宮崎県産シロチョウザメを活用したアスリートフードの開発 講師：株式会社Food Connection 代表取締役 橋本玲子



お問い合わせ・お申込み

氏名・所属・電話番号を記載の上、お問い合わせ、お申込み願います

メール

info@food-connection.jp

電話

03-6304-5375

講師プロフィール



講師：小山奈緒美

自衛隊体育学校
冬季特別体育教室
防衛技官
北海道栄養士会 理事

北海道栄養短期大学食物栄養学科卒業後、学校法人鶴岡学園、遠藤病院勤務を経て、平成2年に航空自衛隊入隊、現在、自衛隊体育学校冬季特別体育教室にて、バイアスロン、クロスカントリー選手を輩出するためのサポート業務に従事する。また、北海道文教大学大学院 健康栄養科学研究科に入学し、若年女性アスリートの健康管理と食生活改善指導法に関する研究に取り組む。



講師：齋藤裕之

ヒルトン成田
総料理長

1980年マキシム・ド・パリ株式会社入社。初代料理長浅野和夫氏や歴代フランス人シェフのもとで修行を積み、1998年副料理長就任、2002年料理長就任。正統派のフレンチをベースに時代の息吹を吹き込む料理で多くの人を魅了し、満を持して、2015年ヒルトン成田総料理長に就任。エスコフィエ協会、フランス料理アカデミー会員、トック・ブランシュ国際倶楽部東日本地区委員長など多くの肩書きを持つ。



講師：三宅敬

特定非営利活動法人
ワイルドナイツスポーツ
プロモーション
代表理事

小学1年生のときにラグビーと出会い、京都西ラグビースクールに通い始める。京都伏見中学校ラグビー部、京都伏見工業高校ラグビー部、関東学院大学ラグビー部とラグビーとともに歩む。2003年、パナソニック ワイルドナイツ（元 三洋電機ワイルドナイツ）加入。センター、ウイング、フルバックで活躍し、2012年10月にトップリーグ100試合出場を達成。現在、特定非営利活動法人ワイルドナイツスポーツプロモーションの代表理事を務める。



講師：橋本玲子

株式会社Food Connection
代表取締役
公認スポーツ栄養士

1999年からJリーグ横浜F・マリノスの栄養アドバイザーとして、トップチームの選手に対する栄養サポートや育成年代の選手と家族に対して、食事・メニューアドバイスなどを行う。現在は、アメリカ栄養士会スポーツ循環器栄養（SCAN）並びに、スポーツ栄養を専門とする国際的なプロ集団（PINES）のメンバーとして、海外のスポーツ栄養や世界のトップアスリートの「食と健康ニーズ」に関する最新情報の発信に力を入れている。

Food ConnectionにおけるFood Guide 講座の位置付け

「食でつながる：人・スポーツ・文化」をコーポレート・ステートメントとし、私たちは、生活に欠かすことのできない“食”を基盤に、未来をつくりだす“人”のからだづくりや健康な生活をサポートすることで社会に貢献したいと考えています。

トップアスリートの栄養サポート、日本の食文化と諸外国の食事情の交流、等々、食と栄養に関するコンサルティングを通じて培った知識や技術を活かし、ワールドクラスのスポーツイベントにおいて、アスリートのみならず海外からのゲストに対する食のホスピタリティを実現するための取り組みを重点課題の一つとして捉えております。

Food Guide講座は、2019年、2020年に開催されるスポーツのビッグイベントの興奮と感動を世界中の人々と味わうため、開催地のみならず、ホストタウンでの準備が成功裏に終わるよう、食の面からのサポート体制を構築するために関係者のみなさまと共に理解を深め、情報共有を図ることを目的に開催致します。



株式会社Food Connection

Food Connectionは、人・スポーツ・健康を軸に、より楽しく、バランスのとれた食べ方の提案から、実践的なメニューや情報提供まで、トータルにサポートいたします。