

## シンガポールへの兵庫県産食材輸出セミナー 参加者募集

当セミナーでは、兵庫県内の食品生産者の皆様を対象にシンガポールへの輸出事業に興味を持っていただくため、「リゾートワールド セントーサ(シンガポール)」のセレブリティシェフレストラン「春 Syun」を経営し、現地有名ホテル・レストランとのネットワークを持っている山下春幸氏から海外の食材ニーズや輸出の可能性についての情報提供を行います。

また、シンガポールへの輸出を目指した事前アポイント型商談会を実施します。

今後、シンガポールを中心に海外への輸出展開をお考えの方を対象としたセミナーです。

- 1 日時 平成28年7月8日(金) 13:30~15:30
- 2 場所 兵庫県民会館7階「亀」  
神戸市中央区下山手通4-16-3 TEL078-321-2131
- 3 主催 「農」イノベーションひょうご推進協議会、ひょうごの美味し風土拡大協議会
- 4 参集者 「農」イノベーションひょうご推進協議会会員、ひょうご農畜水産物・加工食品輸出促進ネットワーク会員 他
- 5 内容  
(1) セミナー 13:40~14:30  
演 題：「厨房から見たシンガポールでの和食食材への需要と食事情」  
スピーカー：山下春幸 (HAL YAMASHITA東京オーナーシェフ兼(株)ウォーターマーク代表取締役社長)  
(2) 事前アポイント型商談 14:40~15:30 (10分×5件程度)  
シンガポールのレストラン・百貨店(伊勢丹HAL YAMASHITAコーナー)への販売に関する山下春幸氏との個別商談
- 6 申込方法(参加費無料) ※締め切り7月7日  
メールの表題に「輸出セミナー参加申込み」と記載いただき、本文に①所属(団体・企業)、②役職、③氏名、④電話番号を記入し、メールを次のアドレスに送信してください。  
[shohiryutsu@pref.hyogo.lg.jp](mailto:shohiryutsu@pref.hyogo.lg.jp)  
また、当日商談を希望される方は「商談希望」と記入願います。商談方法は別途ご連絡いたします。  
なお、定員に達した場合はお断りすることがありますが、ご了承願います。
- 7 問い合わせ先  
ひょうごの美味し風土拡大協議会事務局(兵庫県農政環境部消費流通課内)  
担当：永田 TEL078-362-9223

### <山下春幸氏 プロフィール>

- ・東京ミッドタウン「HAL YAMASHITA 東京」オーナーシェフ兼(株)ウォーターマーク代表取締役
- ・1969年神戸市生まれ、大阪藝術大学芸術学部卒
- ・2003年神戸に創作和食レストランをオープン、現在東京中心にレストラン・菓子店を12店舗経営
- ・2015年シンガポールにレストランをオープン
- ・独自の視点、捕われない料理技法、素材の生産から、料理にいたる一環のプロセスでその素材の持ち味を最大に引き出す料理として「新和食」というジャンルを築く
- ・世界各地からミシュラン星付きシェフなどのトップシェフを招待するワールドグルメサミット(シンガポール2010、アブダビ2012)に日本代表として出場

