

beyond2020に向けて！インバウンドに食のあたらしいおもてなし

# 安心して 食を選べる 食のバリアフリーに向けて

2020東京オリンピック・パラリンピックに向け、  
これまで以上に多くの外国人旅行者（インバウンド）が見込まれます。  
その中には食の規律や制限を持った方も大勢います。  
また、近年増えているアレルギーを持った方にも、その対応が必須となっています。  
そこで、各地を訪れたすべてのひとが各地域の食を楽しめるために、  
使用している食材や調味料などをわかりやすく表示する基準を設け、  
一方で地域の負担やリスクも少なく取り組めるのが「食のバリアフリー」プロジェクトです。  
全国7つの地域での先進的な取り組みと今後の方針についてのフォーラムを実施します。

**実施日** 2019年1月9日（開場13:00／開演13:30／終了予定16:30）

**場所** 都道府県会館（東京都千代田区平河町2-6-3）

**内容** 講演・提言：食のバリアフリーとは（13:50～14:30）  
ブランド総合研究所代表取締役 田中 章雄

**取組事例発表**（14:30～15:10）

北海道札幌市 長野県大町市 沖縄県糸満市 栃木県宇都宮市

**パネルディスカッション「食のバリアフリーでインバウンド対策」**（15:20～16:10）

深澤 献氏（週刊ダイヤモンド編集長）

岡部 和弘氏（ハウステンボス株式会社 ホテル本部 業務課 課長）

園田 芽衣氏（クリスタルLAB 代表）

大高 己津夫氏（北海道フード株式会社 代表取締役）

田中 章雄（コーディネーター）

**閉会**（16:30）

**対象** ホテル、飲食店、行政、旅行関係等

**定員** 100名

参加  
無料

