

# 「ガストロノミーと地域ー フードツーリズムの可能性」

ガストロノミーとは美食や美味学を意味する言葉ですが、欧米においてはガストロノミー体験が地域の観光マーケティングや観光開発の重要な要素として注目されています。食べ物と飲物をいかにおいしく飲食するかという美食の技法が、地域の観光マネジメントの要素として取り上げられています。今回、小澤扁理氏のホテル&レストランでの豊かなご経験から、地域の味覚が生産と観光を促進し、地域の再生にいかにか寄与できるかをお話しいただきます。皆様のご参加をお待ちしています。

※会場の座席に限りがありますので、(定員 30 名) 事前にお申込みをお願いします。参加申込方法は裏面を FAX か、同内容をメールにてご送付ください。

## 講師

### 小澤 扁理 氏

(元ウェスティンホテル大阪副総支配人)

略歴：カリフォルニア・ポリテクニカル州立大学ホテル・レストラン経営学部卒業後、ウェスティン・ボナベンチャー ロサンゼルスをはじめ米国各地、及びウェスティン・マウイ、ウェスティン・カウアイの国際営業部長（2 ホテル担当）を歴任後、ウェスティン・リゾート ホテル・ターシー（台湾）営業部長、アウトリガー・グアムリゾート太平洋地区営業部長を経て、サンワン・ホテル（上海）総支配人、ウェスティン・ホテル大阪（副総支配人）を経歴する。

## 日時

2011 年 7 月 22 日（金） 18：30～20：30

## 場所

大阪駅前第 2 ビル 4 階  
大学コンソーシアム大阪  
「キャンパスポート大阪」ルーム A  
大阪市北区梅田 1-2-2-400  
TEL 06-6344-9560

## 参加費

500 円  
(学生、大学院生は無料)

## 主催

フードツーリズム研究会  
(大阪観光大学観光学研究所 & 大阪外食産業協会)