

# 北海道の食の価値再発見！ マーケティングやツーリズムの視点から

北海道ガストロノミックサイエンス研究会 第3回セミナー

11月20日(月) 13:00~16:30

ACU 大研修室1614

(札幌市中央区北4条西5丁目アスティ45 16F)

参加費無料  
定員100名

11月15日締切

日本有数のスノーリゾートとして世界の人々を魅了するニセコ。パウダースノーを目当てに、冬は世界中からスキーヤーが集まりますが、ニセコの魅力はスキーに留まらず、夏はラフティングや登山などのアクティビティ、ニセコの大地で育った農産物などを中心とした食、豊富な泉質の温泉など、多様な表情を持つ地域でもあります。今回はニセコを一つの切り口としながら、観光と食の観点から改めて北海道各地域のマーケティングへの示唆を探ります。

## プログラム

13:00 開会挨拶

13:10 講演① 『北海道の「食」をマーケティングする』

北海道国立大学機構小樽商科大学 教授

近藤 公彦 氏

14:00 講演② 『フードツーリズムと物語経験 ～ニセコを事例として～』

(株)JTBパブリッシング 交流プロデュース部 マネージャー 食マーケティング事業統括

青木 洋高 氏

-14:50 休憩 -

15:00 パネルディスカッション 『北海道の食と観光の魅力を考える』

◆ パネリスト

北海道国立大学機構小樽商科大学 教授 近藤 公彦 氏

(株)JTBパブリッシング 交流プロデュース部 マネージャー 食マーケティング事業統括 青木 洋高 氏

(株)北国からの贈り物 代表取締役社長 加藤 敏明 氏

北海道国立大学機構小樽商科大学 名誉教授 李 濟民 氏

◆ ファシリテーター

キャスター・北海道大学 客員教授 林 美香子 氏

16:20 閉会挨拶

## 講師プロフィール

■ 北海道国立大学機構小樽商科大学 教授 近藤公彦氏

1961年京都生まれ。1990年神戸大学大学院経営学研究科博士後期課程単位取得。1997年より小樽商科大学、2017年～2023年同大学副学長を努め、現在に至る。日本マーケティング学会理事、日本オムニチャンネル学術フェロー。近藤公彦・中見真也編『オムニチャンネルと顧客戦略の現在』（千倉書房、2019年）で日本マーケティング学会「マーケティング本大賞2020」受賞。



■ (株)JTBパブリッシング 交流プロデュース部 マネージャー 食マーケティング事業統括 青木洋高氏

1980年横浜生まれ。2002年株式会社ジェイティーピー入社。同社出版事業局において、編集・広告業務に携わったのち、地方自治体のプロモーションなどを担当。2017年に飲食店舗『るるぶキッチン』を立ち上げ、食を通して地域の魅力を最大化する「食マーケティング事業」を推進。法政大学大学院政策創造研究科非常勤講師。2023年9月北海道大学大学院国際広報メディア観光学院博士後期課程修了、博士（観光学）。



■ 詳細・申し込み

<https://challenge-field-hokkaido.jp/news/2722>

11月15日締切



■ 問い合わせ

チャレンジフィールド北海道（ノーステック財団）  
事業戦略統括部 吉田・三井 [yugo@noastec.jp](mailto:yugo@noastec.jp) ☎011-792-6151

■ 共催

チャレンジフィールド北海道（ノーステック財団）  
北海道ガストロノミックサイエンス研究会