

松本・高山の未来を考えるシンポジウム開催

世界から選ばれる 高付加価値な 観光地に向けて



参加無料

2024 **12/16** (月)

13:00～16:00(受付12:30～)

松本市中央公民館(Mウイング)

〒390-0811 松本市中央1-18-1

申込方法

参加される方は12月12日(木) 12:00までに
以下URL又はQRコードよりお申し込みください。

<https://forms.gle/jfSEseYEvf2Kigp96>

※定員に達し次第、募集は締め切らせていただきます。

応募締切
12/12(木)
12:00

お申込みは
こちらから



【主催】松本・高山高付加価値な観光地づくり推進協議会

【お問合せ】松本・高山 高付加価値な観光地づくり推進協議会 シンポジウム運営事務局(株式会社ながのアド・ビューロ松本支社営業部内)

TEL:0263-36-0431(平日10:00～17:00) E-mail:council.matsumoto.takayama@gmail.com

松本・高山の未来を考えるシンポジウム

世界から選ばれる高付加価値な観光地に向けて

開会挨拶 松本・高山高付加価値な観光地づくり推進協議会会長 松本市長 臥雲 義尚

第1部 講演

1 Relais & Châteaux の取組と 高付加価値誘客に向けたマーケティング

Relais & Châteaux Director,
Member Services & Sales, Japan & Korea 西出 裕加子 氏

株式会社電通にてマーケティングの基本を学んだ後、ロンドン大学人類学部メディア人類学科で修士号取得、マーケティングにおける人類学的アプローチを提唱。2011年福岡で起業、日本企業の欧米進出やグローバルブランドの日本市場におけるマーケティングを支援。2013年ホテル業界に入社、新規施設オープニングやリブランディングに関わった後、2021年パリを拠点とする非営利組織ルレ・エ・シャトーの日本・韓国代表に着任、現在に至る。



2 食のデスティネーションマーケティングと 次世代育成の取組

日本料理銭屋(金沢) / Relais & Châteaux
日本韓国支部 代表シェフ 高木 慎一郎 氏

1986年米国の高校に留学後、石川県立金沢泉丘高校を経て日本大学商学部へ。卒業後、株式会社京都吉兆へ入社。主人徳岡孝二氏に師事し日本料理修業の後、銭屋二代目主人に。2008年にニューヨーク日本総領事公邸晩餐会で料理を担当するなど、世界各地のホテルやレストランでフェアを開催し、日本料理の普及・発展に尽力。また「全国高校生WASHOKUグランプリ」の実行委員長及び審査委員長を務め、後継育成のほか、料理コンサルティング業務や講演等で幅広く活躍中。



～休憩10分～

第2部 パネルディスカッション

パネリスト	松本十帖 支配人	小沼 百合香 氏
	株式会社 ノーススター 代表取締役	山口 謙 氏
	株式会社 CoLC 代表取締役	長瀬 欣子 氏
モデレーター	株式会社 wondertrunk&co. 代表取締役共同 CEO 岡本 岳大 氏	
	2016年、wondertrunk&co.を設立。日本の地域を「世界の旅先(デスティネーション)」にしていくためのデスティネーションマーケティングと富裕層旅行業を展開している。	

第3部 協議会活動報告

観光庁「地方における高付加価値なインバウンド観光地づくり」事業の進捗報告

閉会挨拶 高山市 飛騨高山プロモーション戦略部長 川原 幸彦

