

DAY1 9.19 金 Time Table

📍 ホテルアークリッシュ 豊橋

12:00	5F ザ・グレイス OPENING TALK 食の進化の最前線～地域発フードイノベーションの無限の可能性		
13:00	4F ザ・テラスルーム① X TALK -1【作り手×観光】 体験する旅、耕す未来 —作り手×観光の新しい可能性—	4F ザ・テラスルーム② X TALK -2【作り手×アトツギ】 「つぐ×つくる」—アトツギたちが語る、 事業承継と新規事業のリアル	3F ザ・ガーデン X TALK -3【作り手×街づくり】 「あつみの市レイ」を拠点とした 田原地域の農業とまちづくり
14:00	4F ザ・テラスルーム① X TALK -4【作り手×アグリテック】 スマート農業技術を実装した 儲かる施設園芸の最前線	4F ザ・テラスルーム② X TALK -5【作り手×料理人】 若手料理人コミュニティ「CLUB RED」 と考える日本の食の未来	3F ザ・ガーデン X TALK -6【作り手×拠点づくり】 地域の未来を育む共創を生み出すための、 みんなが主役となる「場」とは。
15:00	4F ザ・テラスルーム① X TALK -7【作り手×リスキリング】 食×教育:食のリスキリングで 世界から人を呼び込む街に	4F ザ・テラスルーム② X TALK -8【作り手×???】 農業の可能性は∞!?老舗企業が "クリ" 広げる今後目指す未来とは?	3F ザ・ガーデン X TALK -9【作り手×都市型農業】 アーバンファームから考える 食と農の豊かな関係
16:00	4F ザ・テラスルーム① X TALK -7【作り手×リスキリング】 食×教育:食のリスキリングで 世界から人を呼び込む街に	4F ザ・テラスルーム② X TALK -8【作り手×???】 農業の可能性は∞!?老舗企業が "クリ" 広げる今後目指す未来とは?	3F ザ・ガーデン X TALK -9【作り手×都市型農業】 アーバンファームから考える 食と農の豊かな関係
17:00	5F ザ・グレイス FOOD CREATOR AWARD 「育てる、届ける、食べる」それぞれの分野で活躍している次世代のフードクリエイターの熱いピッチ大会!		
18:00	5F ザ・グレイス X PARTY 1日目の夜は、登壇者・参加者が一堂に会すネットワーキングの時間。地元自慢の食事や飲み物を片手に食や農業について語りましょう!		
19:00	5F ザ・グレイス		
20:00	5F ザ・グレイス		
21:00	5F ザ・グレイス		

DAY2 9.20 土 Time Table

📍 各訪問先(東三河内山コース・海コース) | emCAMPUS FOOD

8:00	X WALK			
9:00	<p>山・川・海に囲まれた自然豊かな東三河を舞台に、地域の食が生まれる現場をめぐる1日限定の体験プランをご用意しました。お米からお酒、酒かすから畜産へとつながる“食のリレー”や、農業産地で新たな取り組みにチャレンジする“渾身の未来”にふれることで、日々の食の背景にあるストーリーや可能性を感じていただけます。</p> <p>※解散時間は道路交通状況等により前後する場合がございます。また、スケジュールは変更となる場合がございます。 ※山コースでは、一週間以内に海外渡航歴のある方はご参加いただけません。</p>			
16:00	<p>山コース</p> 		<p>海コース</p> 	
17:00	emCAMPUS FOOD			
18:00	X DINNER 東三河地域外の実力派シェフたちと、東三河が誇る選りすぐりの食材が出会う、一夜限りの贅沢なコラボレーションディナー。			
20:00	emCAMPUS FOOD			

主催



【共催】SESSION Partner



FOOD Partner



Partner



お問合せ先 サーラ不動産株式会社 フードバレーグループ
 電話番号 0532-51-5800 (月～金 10:00-12:00、13:00-17:00)
 メールアドレス higashimikawa-foodvalley@sala.jp *イベントの内容は変更になる可能性があります。