

「食王国・北海道レセプション2018」
～東京2020、その先の道へ～
開 催 概 要

1 目 的

- (1) 東京大会への食材供給を通じた道産農林水産物の国内外へのPR
- (2) 東京大会を契機とした道産農林水産物の販路拡大

2 日 時

平成30年10月15日(月) 14:00～15:30

3 場 所

セルリアンタワー東急ホテル 地下2階 ボールルーム
(東京都渋谷区桜丘町26番1号)

4 主 催

2020年東京オリンピック・パラリンピック道産農林水産物供給北海道協議会
【構成】北海道、北海道農業協同組合中央会、ホクレン農業協同組合連合会、
北海道きのこ生産・消費振興会、北海道漁業協同組合連合会
【事務局】北海道農政部食の安全推進局食品政策課

5 参加者

200名程度(立食形式)

JOC、JPC、組織委員会、内閣官房、農水省、駐日大使館、
大会スポンサー企業、ケータリング事業者、ホテル・レストラン関係者、
メディア関係者、道選出国会議員など

6 内 容

- (1) 道産食材をメインとした料理
東京大会の調達基準*に位置付けられた認証等を取得した生産者などの
食材を主に使用
※ 調達基準：農畜産物のGAPや水産物の水産エコラベルの認証等
- (2) 生産者団体や高校生によるお勧め食材の試食・展示
ホクレン、ぎょれん、岩見沢農業高校
- (3) 道産子オリンピックによるトークセッション
ゲスト：本橋麻里選手(平昌オリンピック カーリング 銅メダリスト)
進 行：鈴木 靖(サラエボオリンピック スピードスケート日本代表・
環境生活部スポーツ振興課主幹)
- (4) ホストタウン紹介
北海道、土別市の取組紹介・ブース展示

7 期待される効果

- (1) これまでの北海道ブランドに加え、東京大会にも供給可能な食材としての
道産食材の評価の向上
- (2) 首都圏のホテル・レストランにおける道産食材の活用促進

担当：農政部食の安全推進局食品政策課
電話：011-204-5431