



**「発酵食品×ツーリズムを考える～発酵食品の魅力と“伝え手”の役割とは～」
トークセッションを1月31日（金）に開催します**

県産発酵食品の魅力や観光資源としての展望を広く知っていただくため、発酵食品に携わり、その魅力を「人に伝える」活動を行っている3名の方をお招きしたトークセッションイベントをオンラインで開催します。〔本トークセッションは「発酵食品伝え手育成プログラム」の一環として実施します。プログラム研修生は配信会場において受講します。〕

テ－マ 「発酵食品×ツーリズムを考える～発酵食品の魅力と“伝え手”の役割とは～」

講 師 be-en(株)代表取締役 川村 悠華 氏
銀座 NAGANO ソムリエ 齋藤 富士子 氏
信州上田発酵の女学校校長 原 有紀 氏

開催日時 令和7年1月31日（金）13時から14時45分まで

参加対象 どなたでも参加いただけます（参加無料）

開催方法 オンライン配信
配信会場 善光寺外苑西之門よしのや（長野市西之門町 941）

参加方法 令和7年1月29日（水）15時までに下記 URL の申込フォームまたは
二次元コードより事前申込みください。申込者に参加用 URL をご連絡します
ので、当日開始時間にアクセスしてください。
<https://forms.gle/zxf7ZbfaZFXu4hWc7>



問合せ先 （令和6年度長野県産発酵食品伝え手育成業務受託事業者）
一般社団法人 長野県観光機構 パブリック事業2部（担当）松本、清水
電話：026-219-5274 メール：dmo@nagano-tabi.net

取材について 取材をご希望の場合は、令和7年1月29日（水）15時までに上記問合せ先記載のメ
ールアドレスあて【1.メディア名、2.お名前、3.所属部署、4.取材人数、5.スチール/ビデオ
の別】をご連絡ください。
当日はトークセッション配信会場にお越しください。※一般の方のご入場はできません。

「発酵食品伝え手育成プログラム」については、令和6年12月27日付プレスリリースをご覧ください。
（研修生の募集は終了しました。）

<https://www.pref.nagano.lg.jp/mono/happyou/20241227press.html>

