第6回　全日本・食サミット　テーマ「REBORN」

開催日時：2023年3月19日(日）　10:00～17:30

開催場所：大阪ガスショールーム　ハグミュージアム　大阪市西区千代崎3丁目南2-59

参加費：　1プログラムにつき 2,000円（一般）、1,500円（会員）

主　催：　一般社団法人全日本・食学会　　協力：大阪ガス株式会社、関西食文化研究会

問合せ：　全日本・食学会事務局　mail : info@aj-fa.com（メールにてお問合せください）

TIME	5F　ハグホール	4Fスタジオ A	4Fスタジオ B	4Fスタジオ C	4Fスタジオ D	食堂 5Fセミナールーム	TIME
	参加者：116名	参加者40名	参加者32名	参加者32名	参加者40名	参加者18名	
10:00	10：00 受付開始 会場案内						10:00
11:00	10:45～12:00 基調講演（H-1） レストランの これからを考える						11:00
12:00	12：15 開場	12：00　開場		12：15　開場	12：00　開場		12:00
13:00	12:30～14:00 （H-2） 植物性 "超" 動物感 ～油脂とたん白がおりなす味覚革命～ 【試食あり】	12:15～13:45 （A-1） 日本の食文化の サステイナビリティ 13：50　開場		12:30～14:00 （C-1） 長期放牧肥育 シェフ牛の可能性 【試食あり】	12:15～13:45（D-1） 鉄板会議「コナモン100選」 食都大阪の焼き技と未来 【試食あり】		13:00
14:00	14：20 開場	14:00～15:00 （A-2） 養殖魚や未利用魚の 新しいおいしさ ～産学連携で目指す新構造～ 【試食あり】			14：15　開場		14:00
15:00	14:30～16:00 （H-3） ドリンクペアリングのデザイン 【試食あり】	15：20　開場 15:30～16:30 （A-3） 「ずっとおいしい魚を楽しめる未来をめざして」 ～Chefs for the Blue とのコラボレーション～【試食あり】		14：45　開場 15:00～16:30 （C-2） 味道/MIDO 【試食あり】	14:30～16:00（D-2） 世界を変える種をまく！ ～料理人の惚れ込む哲学と技～【試食あり】		15:00
16:00							16:00
17:00	16:30～17:30 エンディング AJFAからの提言						17:00
18:00							18:00