

3/14(火)の行事



報道発表資料の配付日時 3月7日(火)

<p>発表項目 (行事名)</p>	<p>～生産者とともに地球環境について考える座談会～ 「ワインとチーズとゼロカーボン」の開催について</p>	
<p>概要</p>	<p>当課では、十勝の食品製造業における脱炭素の推進を目的に、ワイン及びチーズ生産の分野におけるゼロカーボンへの取組事例を紹介するとともに、地域の未来を支える若者や情報感度の高いインフルエンサーと知見を共有し、さらなる機運醸成を図る座談会を、以下のとおり開催します。</p> <p>○ 日時 令和5年3月14日(火) 16時30分～18時</p> <p>○ 場所 Tokachiショクテラス(帯広市西20条北2丁目23)</p> <p>○ パネリスト 相澤 一郎 氏 (合同会社 相澤ワイナリー代表社員) 赤部 順哉 氏 (株式会社 十勝野フロマージュ代表取締役) <主な話題></p> <ul style="list-style-type: none"> ・環境負荷の低い自然農法によるブドウ栽培、ワイン生産について ・ゼロエネルギーでの熟成に挑戦した「ダムチーズ」について ・食品産業の経営者が考える脱炭素社会への取組について <p>○ 司会 水野 悠希 氏 (フリーアナウンサー、北海道観光大使、 ワインエキスパート、元UHB)</p> <p>○ 参加者 帯広畜産大学生、脱炭素・環境行政担当者、食品産業関係インフルエンサー等 およそ20名</p>	
<p>参考</p>	<p>当日は、十勝の自然の恵みである、相澤ワイナリーの「龍之介」、十勝野フロマージュの「ブリ・ド・トカチ」を味わいながら進行します。</p> <p>チーズのカットアップは、帯広畜産大学チーズ部が行います。</p>	
<p>報道(取材)に当たってのお願い</p>	<p>会場スペースに限りがあるため、テレビカメラ取材については、事前にご一報ください。</p>	
<p>他のクラブとの関係</p>	<p>同時配付 同時レク 記者レク</p>	<p>ありません</p>
<p>その他</p>	<p>会場近隣(徒歩3分)にショクテラス利用者専用駐車場がありますので、そちらをご利用ください。</p>	
<p>担当(連絡先)</p>	<p>北海道十勝総合振興局産業振興部商工労働観光課 主査(産業振興) (担当:岩瀬) TEL:0155-26-9048(直通)</p>	

主催：十勝総合振興局
商工労働観光課



～生産者の目を通して、地球環境について考える座談会～

ワインとチーズとゼロカーボン

<パネリスト>

あいざわ農園
相澤ワイナリー

相澤 一郎 氏

十勝野フロマージュ

赤部 順哉 氏



<司会>



フリーアナウンサー
ワインエキスパート
北海道観光大使

水野 悠希 氏

<日時>

R 5年3月14日（火）
16時開場 16時半開演 18時終演

<会場>

キッチンスタジオ「ショクテラス」
帯広市西20条北2