

令和7年5月13日

報道提供機関各位

半田市長 久世 孝宏

「世界 SUSHI サミット」開催のお知らせと
取材に関するご案内について

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、5月17日より約2か月間行われる「発酵ツーリズム東海」にあわせ、半田市において下記のとおり「世界 SUSHI サミット」を開催いたします。「すし」と深い繋がりがあるここ半田市に、多種多様なおすしのエキスパートを集め、発酵デザイナー・小倉ヒラク氏と、ミツカンのお酢博士・赤野裕文氏を中心にトークセッションを行うほか、世界・日本各地のすしの紹介やテイスティング等を実施いたします。

各報道機関の皆様におかれましては、ぜひ取材をいただきたく、ご案内申し上げます。

記

(1) 日時

令和7年5月25日(日) 13時～16時15分 ※受付：12時30分～

(2) 会場

ミツカン本社ビル 2階会議室等 ※受付：ミツカン本社ビル1階 エントランス
(愛知県半田市中村町2-6)

(3) 主催者・共催者

主催：半田市 運営：半田市観光協会

共催：ミツカングループ、発酵ツーリズム東海実行委員会

(4) プログラム内容(予定)

- 世界 SUSHI サミット開会宣言(半田市長 久世 孝宏)
- トーク「半田とすしの繋がり」(ミツカン お酢博士 赤野 裕文氏)
- トーク「すしの世界へようこそ」(郷土ずし研究家 白比野 光敏氏)
- パネルディスカッション「日本&世界の郷土ずし紹介」(6組)(進行：小倉 ヒラク氏)
- 日本&世界の郷土ずし テイスティング
- 総評・クロストーク(小倉氏×ミツカン 赤野氏×郷土ずし研究家 白比野氏)
- 【希望者のみ】ミツカンミュージアムへ移動

発酵ツーリズム東海主催の企画展『すしの千年を巡る旅』にて

小倉ヒラク氏による特別ミュージアムトーク(16時30分～18時15分)

(5) 登壇者について (予定)

所属		氏名
発酵デザイナー		おぐら 小倉 ヒラク氏
ミツカン お酢博士		あかの ひろふみ 赤野 裕文氏
郷土ずし研究家		ひ び の てるとし 日比野 光敏氏
日本&世界の すしの作り手の皆様	フナのなれずし (滋賀)	丘峰喫茶店・能美舎 代表 ほりえ まさみ 堀江 昌史氏 食文化継承グループ「Tsunagu」 代表 かわせ じゅんこ 川瀬 順子氏
	かぶらずし (金沢)	四十萬谷本舗 専務取締役 し じ ま や まさかず 四十万谷 正和氏
	てこねずし (志摩)	お食事処秀ちゃん 代表 おおぐち ひでかず 大口 秀和氏・大口 文子氏・ たけうち くみ 竹内 久美氏
	箱ずし (半田)	成岩第三区 コミュニティ推進協議会 健康福祉部会 サンクテーブル さわだ けいこ まさむら ひ と み 澤田 恵子氏・正村 白登美氏・ おがわしろうこ 小川彰子氏
	ソムパー (ラオス)	ラオス料理タマサート こまつ せいじ 小松 聖児氏
	鯉の熟れずし揚げ (ミャンマー)	スティップ氏

(6) 取材申し込み方法について

専用フォーム (<https://logoform.jp/form/tY8C/1032457>) より
お申込みください。

◇申込締切日：令和7年5月20日(火)17時



専用フォーム

(7) その他注意事項等について

- ・会場内に、メディア関係者用の「撮影専用ブース」を設けさせていただく予定です。人数によっては、お席(椅子)のご用意ができません場合がございますのでご了承ください。
- ・駐車場については、半田市役所来客用駐車場をご利用ください。会場前の道路などで機材等の積み下ろし等はできませんので、あらかじめご了承ください。

- ・会場の関係から、当イベントへの参加は、首都圏からの誘致メディアをはじめとした関係者及び発酵ツーリズム東海実行委員会により開催される「フラッグシップツアー」の参加者のみに限ります。(合計100名程度想定)
- ・報道機関の皆様の中で、プログラム内の「日本&世界の郷土ずしテイスティング」に参加を希望される場合は、食事代として3,000円(税込)が必要となりますのでご了承ください。

(8) 問い合わせ先

【世界 SUSHI サミットに関すること】

半田市市民経済部 観光課長 中村 省吾 電話：0569-84-0689

【発酵ツーリズム東海に関すること】

半田市観光協会 事務局長 榊原 宏 電話：0569-32-3264