

けいはんな万博2025

「古代都食」 探求・開発 シンポジウム



画像提供

奈良文化財研究所 / 料理復元: 奥村彪生



講演
2種類

トーク
セッション

商品開発
コンペ

商品開発コンペのお申込みはQRまたは下記URLより
<https://fdct.jp/information/sympo250923.html>
応募締切: 令和7年7月10日(木) 詳細は裏面をご覧ください。



開催日時

令和7年**9月23日**(火・祝)
14時00分～17時30分(開場13時30分)

開催場所

「けいはんなプラザ」大会議室(ナイル)
〒619-0237 京都府相楽郡精華町光台1-7

参加者

「古代都食」に興味のある方 先着100名様

主催

けいはんな万博2025運営協議会 / (株)FDクリエイト
(共催/協力) (株)Fujitaka / AVITA(株)

参加お申込みはこちら



定員

100名様限定

締切

令和7年**9月12日**
※定員になり次第終了

PCの方はこちらから

<https://forms.gle/L8rqnijwehg2dyRn9>

参加費

無料

●お問い合わせ先

Mail: yo-obata@ipt.bb4u.ne.jp

けいはんな万博2025運営協議会
「古代都食」探求開発シンポジウム事務局
(株)FDクリエイト 小畑宛



KEIHANNA EXPO

講演・トークセッション

講演
1

～古代食文化の探求 古の食の風景～

京都産業大学文化学部京都文化学科

古代食研究者 **吉野 秋二** 教授



講演
2

～古代から未来へ 繋ぐ料理の知恵～

一般社団法人ライブフーズ代表
食エコミュージアムJAPAN

食環境プロデューサー **土井 敏久** 先生

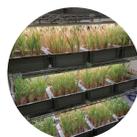


トークセッション



奈良パークホテル 料理長

古代料理研究家
足立 秀滋 料理長



未来食研究開発センター(株)代表取締役

京都府立大学副学長
増村 威宏 教授



日本料理 酔月代表取締役
地元日本料理店代表

上村 卓也 代表

講演で登壇する吉野教授と土井先生を含めた
5名でトークセッションを行います!

商品開発コンペティション

「古代都食」を感じさせる「開発食品」の発表会

対象者

応募対象の「開発食品」を提案するあらゆる事業者・団体
※大学・専門学校・任意団体など

コース

「食品関連事業者部門」、「学生・一般部門」

発表

各コース優秀作品の3組から発表と一口試食・試飲

カテゴリー

調味料・惣菜・お菓子・飲料(アルコール含む)の
4部門からセレクト

審査員

トークセッション登壇の有識者5名

表彰

入選された6グループに対して各審査員から表彰
(審査員5名+協賛企業からの表彰)

副賞

A:京都府最古の宮都
恭仁宮イベント(11月2日・3日)で展示紹介
B:けいはんなエリアの飲食店での
メニュー化をサポート

先端技術のパフォーマンスも随所に登場!



アバター
司会者が
登場!

AVITA

石黒 浩 教授
・大阪大学教授
・ATR石黒浩特別研究所
客員所長
・大阪関西万博テーマ
事業プロデューサー
・AVITA株式会社
代表取締役

●氷を使わない新感覚かき氷機 純雪機



株式会社 **Fujitaka**