

第1回世界黒にんにくサミットは、下記の目的及び概要で開催いたします。

〈目的〉 黒にんにくに関する科学者によるエビデンス、機能性、成分規格化、優良な黒にんにくを製造するための指標について、また、料理人による調理法や海外での活用方法等の情報発信を行うことで、黒にんにくの品質の向上、6次産業化の推進、輸出の促進を図ること、加えて、地域団体商標取得等の取組を踏まえたブランド保護の重要性の認識を深めることを目的とします。
また、毎年定期開催により、将来的には黒ニンニク学会の創設を目指します。

〈概要〉

- ・地域団体商標取得に向けた取組・メリットのご紹介
- ・黒にんにくに関する世界の科学者を招聘した研究報告
- ・黒にんにくの成分規格化、優良な黒にんにく製造に関わる技術の報告
- ・黒にんにくの調理法等のトークショー
- ・黒にんにく料理グランプリの審査とグランプリ決定
- ・参加戴いた皆様との交流



日・ルクセンブルク首脳会談レセプションを担当し
黒にんにくで首相をもてなした
レナト ファヴァロ 氏の来日。
彼のスピーチと料理をお楽しみに。
皆様のご来場をお待ちしております。



第1回 世界黒にんにくサミット in 青森 2016



★世界に広がる黒にんにく。世界初の国際会議。

日本で生まれ、世界中に広がった"黒にんにく"

ついに、世界で初めての世界黒にんにくサミットが開かれます。

黒にんにくが、世界のみんなを健康にします。

2016.9.6(火)～7(水)

場所：八戸プラザホテル 本館2Fプラザホール

主催：全国黒にんにく連絡協議会、協同組合青森県黒にんにく協会

共催：日本貿易振興機構、青森県中小企業団体中央会

後援：農林水産省、経済産業省特許庁、在日ルクセンブルク大公国大使館、
ルクセンブルク貿易投資事務所、青森県、八戸市、(一社)日本フードサービス協会
(地独)青森県産業技術センター、(一財)八戸地域地場産業振興センター

本サミットは、公益財団法人むつ小川原地域・産業振興財団の支援を受けて実施しています。



2016.9.6(火) 本館2Fプラザホール

2016.9.7(水) 会場本館1Fブリリアント

13:00～ ●受付開始

13:30～ ●オープニング イベント

9月6日 黒にんにくの日として制定

地域団体商標等 青森の黒にんにくの歩みと本日に至る経緯

第一部 プレゼンテーション

1 「私と黒にんにくの出逢い」

ristorante Favaro 日・ルクセンブルク首脳会談レセプション担当シェフ

Mr. Renato Favaro

2 「Towards establishment of The World Black Garlic Association」

弘前医療福祉大学短期大学部救急救命学科 教授

佐々木 甚一 氏



16:00～ 第二部 成分規格化の取組公表

「黒ニンニクの成分規格化について」

地方独立行政法人青森県産業技術センター

農産物加工研究所 研究開発部長

能登谷 典之 氏



16:40～ 第三部 トークショー

「仮）東北の食財と持続可能な地域づくり」

ロレオール オーナー伊藤 勝康 シェフ

メトロポリタン盛岡 狩野 美紀雄 シェフ

メトロポリタン仙台 渡邊 隆シェフ



17:50～ サミット宣言 宣言

「世界黒にんにくサミット宣言 ～黒にんにく国際会議の設立宣言～」

全国黒にんにく連絡協議会 会長

柏崎 進一 氏

18:00～ 交流会 会場本館1Fブリリアント

終了後は、一堂に会し交流会を開催いたします。世界の黒にんにく料理を楽しみながら、次回第2回世界黒にんにくサミットへとつないでいきましょう。

09:30～ ●受付開始

10:00～ 黒にんにく料理グランプリ

「私の考える黒にんにく料理」

全国の調理専門校、大学等からのノミネート。選考5団体のプレゼン。

賞金 50,000円

11:00～ ミニトークショー

「仮）世界の料理とその動向」

「料理の鉄人」「SMAP×SMAP」の料理監修/フードコーディネーター

結城 摂子 氏



11:45～ 審査結果発表

「黒にんにく料理グランプリ決定」

審査員長

結城 摂子 氏

審査員

伊藤 勝康 氏

12:00 ●クロージングセレモニー

世界初の黒にんにく料理バトル！
ご来場の方の投票でグランプリを決めます！

観光も是非お楽しみ下さいませ。
奥入瀬渓流、種差、漁師鍋、酒蔵見学などなど。



エキスカンション オプショナルツアー 種差海岸体験ツアー 他

※別添の行程表をご覧くださいになり、ご希望の方は直接 (株)ACプロモート 宛お申込くださいませ。

AC ツーリズム AC PROMOTE

- サミット参加費 一人／2,000円
- 交流会参加費 一人／6,000円
- ※ 当日ご持参くださいませ。

- 黒にんにく料理グランプリ参加費 一人／2,000円
- ※ 当日ご持参くださいませ。
- ※ オプションミニツアー参加のお客様は、ACツーリズムへ直接お支払いくださいませ。

最寄駅
会場



- 世界黒にんにくサミット会場
場 所：八戸プラザホテル
所在地：青森県八戸市柏崎1丁目6-6
連絡先：0178-44-3121 URL：http://plazahotel.jp/
最寄駅：JR本八戸駅 アクセス：最寄駅から車で7分

- サミット申込先
F a x：0178-56-5432 e-mail：inq@aomori96229.jp
別添の御申込書をご利用くださいませ。

第1回 世界黒にんにくサミット in 青森 2016 参加申込書

第1回

in 青森 2016

世界黒にんにくサミット

2016.9.6(火)13:30～7(水)12:00

場所：八戸プラザホテル 2F

青森県八戸市柏崎 1-6-6



参加者名			
所属先名			
所在地			
電話番号			
e-mail			
参 加	6 日 (火) サミット	6 日 (火) 交流会	7 日 (水) 料理グランプリ
	参 加 ・ 不参加	参 加 ・ 不参加	参 加 ・ 不参加
	2,000円	6,000円	2,000円

F A X : 0 1 7 8 - 5 6 - 5 4 3 2



協同組合青森県黒にんにく協会 〒039-2127 青森県上北郡おいらせ町木崎158

Tel : 0178-56-5317 Fax : 0178-56-5432 e-mail : inq@aomori96229.jp 事務局：柏崎 雪絵

※恐れ入りますがオプションツアーのお申し込みは、裏面の(株)ACツーリズムへ直接お申込み下さいませ。

皆様とお逢いできますことを楽しみにしております。

第1回

世界黒にんにくサミット

in 青森
2106

オプションツアー

1	種差海岸の大自然と 港町に触れるツアー (ショートコース)	2	種差で漁師鍋ランチとトレッキング 港町に触れるツアー (ショートコース昼食付)	3	弾丸！種差&奥入瀬 2つの国立公園を巡る 大自然満喫ツアー (一日コース昼食付)
八戸市は三陸復興国立公園の北の玄関口！その一部のトレッキングと周辺の見学します。その後は裏が船着場の「八戸酒造」さんにて酒蔵見学と試飲体験をしていただきます。  13:00 八戸プラザホテル出発 ↓ 13:40 種差海岸インフォメーションセンター着 ↓ 14:00 種差海岸「淀の松原」トレッキング ↓ 15:50 葦毛崎展望台・燕島の見学 ↓ 16:40 八戸酒造 酒蔵見学 ↓ 17:20 八戸駅へ向けて出発 ↓ 18:00 八戸駅着		三陸復興国立公園の中にある漁港にて漁師ランチを戴きます。その後、海岸線のトレッキングと周辺の見学をして頂き「八戸酒造」さんにて酒蔵見学と 試飲体験をしていただきます。  11:00 八戸プラザホテル出発 ↓ 12:00 種差漁師ランチ ↓ 14:00 種差海岸「淀の松原」トレッキング ↓ 15:50 葦毛崎展望台・燕島の見学 ↓ 16:40 八戸酒造 酒蔵見学 ↓ 17:20 八戸駅へ向けて出発 ↓ 18:00 八戸駅着		1度のツアーで2度おいしい！青森県にある2つの国立公園を巡っていただきます。最初は八戸市側よりスタート！みちのく潮風トレイルの一部をトレッキングしていただきお昼は漁港にて漁師ランチ！その後は八甲田方面へ移動して頂き奥入瀬溪流のショートランブリングに参加していただくツアーです  9:00 八戸プラザホテル出発 ↓ 9:40 種差海岸インフォメーションセンター着 ↓ 10:00 種差海岸「淀の松原」トレッキング ↓ 11:00 種差漁師ランチ ↓ 12:30 種差～奥入瀬へ出発 ↓ 14:15 奥入瀬溪流ショートランブリング ↓ 16:00 八戸駅へ向けて出発 ↓ 18:00 八戸駅着	

参加したいコースにレ点を記入ください

1、全行程3時間の体験ショートコース		5,800円	☐
2、漁師ランチの付いた約5時間30分のコース(昼食付)		8,500円	☐
3、2つの国立公園を体感できるコース(昼食付)		11,800円	☐
ふりがな		ご連絡先	TEL: @
お名前			
ご住所			



株式会社 ACプロモート
031-0032 青森県八戸市三日町13番地4-5
TEL:0178-85-0137 FAX:0178-86-0777
info@acpromote.jp