

唐津の美食が、 新しい旅をつくる。

唐津の食を、新しい旅の目的へ。

その第一歩となるキックオフイベントを開催します。

事業概要の発表と、外部アドバイザー・地域コーディネーターによる
トークセッションを通して、唐津の食と旅のこれからを考えます。

参加費
無料

事前申し込み制

2026 10/16(金) 10:00～12:00(受付9:30～)

〔会場〕唐津シーサイドホテル「虹」

〔参加対象〕唐津市民、唐津の食に関わる事業者・生産者、観光関係者 ほか

〔申込締切〕2026年10月9日(金)

参加
お申し込みは
こちら



地域コーディネーター 敬称略



大山鮮魚店代表
大山 拓朗



洋々閣 五代目当主
大河内 正康



料理研究家
茂村 美由樹



中華だしげ オーナーシェフ
大重 圭司・真璃



陶芸家
中里 健太

プログラム(予定)

- 1 事業概要・コンセプトの発表**
唐津ガストロノミーツーリズムの取り組みをご紹介します。
- 2 トークセッション**
外部アドバイザーと地域コーディネーターによる唐津の食の可能性についてのトークセッション。
- 3 交流会**
登壇者・参加者による交流の場をご用意します。

ガストロノミーとは？

その土地の食材・文化・歴史・人々の暮らしを、食を通して体験し、その土地への理解や旅の価値につなげる考え方です。単に「食べる」だけではなく、地域の魅力を総合的に味わい、楽しむ旅のあり方として注目されています。

アドバイザー 敬称略



コラムニスト
中村 孝則

食や酒、旅、日本文化をテーマに幅広く活動。「The 50 Best Restaurants」などの日本評議委員長を2013～2025年まで務める。「新潟ガストロノミーアワード」設立者のひとりで、現在も審査員長を務める。



L'évo オーナーシェフ
谷口 英司

国内外で研鑽を積み、2020年に富山・利賀村で「L'évo」を開業。地域に根ざした料理と活動が評価され、数々の賞を受賞。2026年「Forbes JAPAN Destinations of the Year」最高賞に選出。



Goh オーナーシェフ
福山 剛

35年以上にわたり料理人として活躍し、「Asia's 50 Best Restaurants」選出など国内外で高い評価を受ける。九州各地の生産者や料理人との幅広いネットワークを持ち、地域食材の魅力を引き出す料理に定評がある。