

平成 27 年 8 月 31 日

JR九州ハウステンボスホテル株式会社

ホテルオークラJRハウステンボス  
開業 20 周年記念シンポジウム&イベント  
「長崎を“もっと”元気に！」～秋の収穫祭はオークラでい～ を開催致します

ホテルオークラJRハウステンボス（佐世保市ハウステンボス町 10 番、代表取締役社長 松本 淳也）では、ホテル開業 20 周年の節目に、長崎県北地域の魅力を様々な見地から再発見、広く内外に発信し「地域を元気に」の一助となるべくシンポジウムを開催致します。また、観光パネル展示や県産品の物産展を行う「～秋の収穫祭はオークラでい～」も同時開催し、周辺地域の「食・遊・芸」の魅力を発信致します。

『開業 20 周年記念シンポジウム「長崎を“もっと”元気に！」』

1. 日 時 平成 27 年 9 月 27 日（日）13：00～16：00（受付時間 12：00～）
2. 場 所 ホテルオークラJRハウステンボス 1F 「鳳の間」
3. 内 容 (1)基調講演「長崎デスティネーションキャンペーンについて」  
長崎県観光振興課 参事 幸崎 正俊様  
(2)講演  
①「JR九州が考えるまちづくり」（「ななつ星 in 九州」と「或る列車」）  
九州旅客鉄道株式会社 常務取締役 後藤 靖子様  
②「教会群の世界遺産登録にむけた地域の取り組み」  
平戸市長 黒田 成彦様  
③「平戸藩 茶道の世界」（鎮信流は、つよくてうつくしき）  
長崎国際大学 人間社会学部 国際観光学科 教授 嶋内 麻佐子様  
④「平戸藩御用窯（三川内焼）の歴史と技」  
三川内焼 窯元 平戸松山 中里 月度務様  
⑤「地域と共に」（自衛隊の地域貢献の取り組み）  
陸上自衛隊 相浦駐屯地 西部方面混成団 広報班長 三等陸佐 坂名 浩様  
海上自衛隊 佐世保地方総監部 管理部長 一等海佐 正寶 敏彦様  
(3)パネルディスカッション  
第 1 部「長崎県北エリアの魅力」  
第 2 部「長崎を“もっと”元気に！」  
コーディネーター：長崎県立大学 経済学部 地域政策学科 教授 西岡 誠治様  
パネラー：プレゼンテーション発表者 6 名

4. 参加方法 参加無料ではございますが、お席の数に限りがございますので事前のお申し込みをお願い致します。

(1)FAX をご利用

チラシ裏面の申込用紙に必要事項をご記入のうえ、下記番号までお送りください。

(2)メールをご利用

以下の内容をメールでお送りください。

〔件名〕開業 20 周年記念シンポジウム〔名前（ふりがな）〕〔住所〕〔電話番号〕

(3)電話をご利用（受付時間 10：00～18：00）

メールの場合と同様の内容をご準備の上、ご連絡ください。

【お申込み先】ホテルオークラJRハウステンボス 広告宣伝・販促グループ

TEL 0956-58-7111 FAX 0956-58-7155

Mail n.genki@jrhtb.hotelokura.co.jp

※このメールアドレスでのシンポジウムへのご質問等はお受けいたしかねます。

『開業 20 周年記念イベント ～秋の収穫祭はオークラでい～』

- |        |   |
|--------|---|
| 1. 日 時 | 平成 27 年 9 月 27 日（日）11：00～ 17：00（受付 10：30～）  |
| 2. 場 所 | ホテルオークラJRハウステンボス 1F 「鳳の間」・「飛鳥の間」  |
| 3. 内 容 | (1) 観光案内など、パネル展示による情報発信<br>(2) 地産地消の県産品即売会<br>(3) 伝統芸能、地域文化活動の特設ステージにて実演<br>※参加は無料でございます。 |

鉄板焼「大村湾」開業 20 周年記念特別メニュー『長崎を元気に』

- |          |   |
|----------|---|
| 1. 期 間   | 平成 27 年 9 月 19 日（土）～9 月 27 日（日）   |
| 2. 場 所   | ホテルオークラJRハウステンボス 12F 鉄板焼「大村湾」   |
| 3. コース名  | 『長崎を元気に』  |
| 4. 価 格   | 20,000 円  |
| 5. 限 定 数 | 50 食  |
| 6. 内 容   | ・アミューズ 冷たい焼きフォアグラ ポルト酒の香り<br>・冷オードブル 料理長お薦め オードブル盛り合わせ<br>（ながさき牛 西海ポーク 本マグロ 長崎県産鮑 足赤海老 旬の魚）<br>・温オードブル 壱岐産の塩で漬け込んだ鴨胸肉 無花果と共に<br>・魚料理 長崎県産活伊勢海老の鉄板焼き<br>・肉料理 長崎和牛“出島ばらいろ” ヒレとサーロインの味わい<br>西海産ニンニク添え<br>・付合わせ 料理長厳選焼野菜<br>・サラダ シェフサラダ<br>白ご飯 または ガーリックライス<br>味噌汁 香の物<br>・デザート 九州産渋皮栗とチョコレートのムース そのぎ茶のアイスを添えて<br>コーヒー または 紅茶 |

【お問い合わせ先】ホテルオークラJRハウステンボス

〒859-3296 長崎県佐世保市ハウステンボス町 10 番

TEL0956-58-7123 広告宣伝・販促 G 靱井・本田・深草・野尻