

サステイナブル・ ガストロノミー

2023

2023.6.18
— 7.30

全6回 | 7.1-7.2は一泊二日

実施場所

京都大学国際科学イノベーション棟 他
(フィールドワークは京都駅もしくは京都大学発着予定です。宿泊は男女別相部屋になります。)

参加費

無料(飲食費、旅行保険等一部個人負担)

ミフイの循環型社会を考える

Sustainable Gastronomy

対象

大学生、大学院生、社会人

募集人数

24名程度(選考あり)

申込締切

2023年6月4日[日]

申込URL

[https://forms.gle/
iESo4ZcoUhBmwojm8](https://forms.gle/iESo4ZcoUhBmwojm8)



主催

京都大学産官学連携本部

共催

京阪神スタートアップ
アカデミア・コアリション(KSAC)

本事業は、JST研究成果展開事業
大学発新産業創出プログラム
(大学・エコシステム推進型 スタートアップ・エコシステム形成支援)
により実施するものです。



京都大学



詳細・最新情報
最新の情報は
下記にてご確認ください。
[https://www.saci.kyoto-u.ac.jp/
event/place/other/14131.html](https://www.saci.kyoto-u.ac.jp/event/place/other/14131.html)



講師

長谷部貴美氏

株式会社ホワイトシップ
代表取締役/
一般社団法人ELAB 理事



講師

加藤夏来氏

大阪大学フォーサイト株式会社
プロジェクトマネージャー



講師

齋藤由佳子氏

株式会社GEN Japan
代表取締役



講師

曾緋蘭氏

株式会社ROOTS 共同代表



ファシリテーター

中山慶氏

株式会社ROOTS 代表取締役/
全国通訳案内士(英語・中国語)/
同時通訳者/編集者



ファシリテーター

真鍋希代嗣

京都大学 産官学連携本部
イノベーション
マネジメント サイエンس
起業・教育部 特任准教授

