

# タイの著名シェフが鳥取を訪れます

鳥取県全域の視察・平井知事を訪問 食のプロの目で見た鳥取をバンコクへ発信

6月16日(火)～18日(木)

タイ・バンコクで20年以上にわたり活躍する国際派シェフ兼起業家、ジュリアン・ラヴィーニュ氏（フランス出身）が6月16日から18日の3日間、鳥取県を訪問する。

同氏はミシュランガイド2026年版掲載のレストラン「Margo Bangkok」の共同経営者であり、マンダリン・オリエンタル・バンコクをはじめとするタイを代表する高級ホテルへ食材を供給するバイヤーとしても知られる。

この3日間、鳥取県西部・中部・東部を巡り、生産者や生産現場を訪問することで、地域資源や生産者の思いに触れ、鳥取県の風土と産地を体感していただきます。

最終日の6月18日(木)には「平井伸治 鳥取県知事」への表敬訪問も予定しており、食と観光の海外発信について意見を交わします。

## 視察スケジュール

日程	主な訪問先・内容（予定）
6月16日 (火)	13:10 米子鬼太郎空港 到着 14:30-16:30 中浦、境港市内視察
6月17日 (水)	5:30-7:00 境港の市場、水産施設 視察 9:30-10:30 鳥取林養魚場「琴浦サーモン」視察 10:40-11:40 大山乳業 工場視察、意見交換等 13:00-13:40 コナンふるさと館 14:30-15:00 ご当地ファーム山の駅 大山望 視察 15:10-16:10 大山周辺視察（みるくの里など）
6月18日 (木)	12:00-13:40 広岡農場 視察、昼食 14:20-15:20 鳥取砂丘 16:15-16:30 平井伸治 鳥取県知事 表敬訪問（鳥取県庁） 18:40 大阪へ出発

## 招へいゲスト

氏名	ジュリアン・ラヴィーニュ
出身	フランス
拠点	タイ・バンコク
現職	Fat Chili Group CCO 兼株主 Les Farmiers Thailand オペレーションディレクター
主な実績	ミシュランガイド2026掲載 「Margo Bangkok」共同経営者 タイ王室 料理担当（2006-11年） 「アイアンシェフ・タイランド」 ゲスト審査員（2013-16年）

今回の招へいは、タイ市場における鳥取県産食材および観光資源の認知向上を目的として実施し、今後の「鳥取県産品」の販路拡大やインバウンド誘客につなげることを目指しています。