

ヴィーガン・ベジタリアン・ハラールについて学ぶ、 インバウンド受入のための 食の多様性対応セミナー

福島を訪れる多くの方に「福島の食」を楽しんでもらうため、
世界の多様な食習慣に対応した食材選びや調理ポイントが学べます。
今日から始められる食対応で集客力UPを目指しませんか？

※参加対象者：福島県内の宿泊施設、飲食店等

お申込みは
こちらのフォームから！

福島 **10/1(水)**
15:30-18:00

会場 道の駅ふくしま
あづまキッチン

会津 **10/2(木)**
14:00-16:30

会場 会津若松市生涯学習総合
センター（會津稽古堂）
1階クッキングスタジオ



申込期日

9/23(火)

プログラム

福島15:30/会津14:00 座学研修

講師



守護彰浩

フードダイバーシティ株式会社 代表取締役
ヴィーガン、ハラール、アレルギー等、食の多様化に関する
専門家。2023年度は151本の講演を実施。総理官邸で第40回
観光戦略実行推進会議に出席し、食の多様性対応と地方創生
について提言。令和6年度に観光庁が策定した「ベジタリア
ン・ヴィーガン/ムスリム旅行者おもてなしガイド」へ専門家
として参画。

『食の多様性対応の再確認』

- ・ 国内外の最新事例やトレンド
- ・ 多言語指さしボードの具体的な活用方法

※オンライン参加可能



【現地参加の方のみ】

世界有数のヴィーガンシェフによる、ヴィーガン対応したソースカツ丼、円盤餃子、
わっぱ飯などの福島県のご当地メニューをご試食いただけます！

福島16:30/会津15:00 実践研修

『ヴィーガンメニュー試食会』

- ・ メニューの考え方の紹介
- ・ 使用した原材料や調味料、味を出すための工夫、売り方などの解説



楠本勝三

株式会社Funfair 菜道シェフ
フランス料理の修行を経て和食へ転向し、独自のスタイル
を確立。2018年、東京・自由が丘にヴィーガンレストラ
ン「菜道」をオープン。2019年、世界最大のヴィーガ
ン・ベジタリアン向けレストラン情報サイト
「HappyCow」で世界1位を獲得。2023年2月より「東
京観光大使」に就任。ヴィーガンにとどまらず、フードダ
イバーシティの実現に向け国内外で活動中。



福島18:00/会津16:30 終了

【主催】福島県 観光交流局 観光交流課

【企画・運営】株式会社Onwords

【問い合わせ】☎ 050-3612-7967 (平日10:00-17:00)

✉ fukushima_inbound_gbp_seminar@onwords.co.jp