

コロナで世界の食習慣はこう変わった?
高まるサステナブル意識?

無料

宿泊施設
飲食店
向け

アフターコロナを見据えたムスリム・ベジタリアン等
在留・訪日外国人のための

「食の多様性」を学ぶ

DAY1
基礎編

2021. 9.28 14:00~16:00
.Tues

DAY2
応用編

2021. 9.29 14:00~16:00
.Wed

場所: 姫路市本町68-290 イーグレひめじ3階 あいめっせホール

ダイバーシティ化する世界の食市場

世界の食の多様性は凄まじいスピードで進んでいます。ハラール、ベジタリアン、グルテンフリー、コーシャ等の宗教・主義・アレルギーを波形とした食の多様性(食の禁忌)は広がる一方で。また、コロナ禍により消費者の意識において健康志向やサステナブルといった考え方が食生活に影響を与えています。この講座では、あらゆる食の多様性に関して一通り触れ、中でも近年注目を浴びている「ハラール・ベジタリアン」「アフターコロナの対策」について深く学んでいきます。

セミナー講師のプロフィール

フードダイバーシティ株式会社
代表取締役 守護彰浩氏

流通経済大学非常勤講師。自治体や企業を中心に300回以上の講演経験。これまで全国各地で200店舗以上のハラール・ベジタリアン対応を指導。



居酒屋ごん太オーナー 矢野真弓氏

<DAY 1>
ハラール・ベジタリアン対応を開始し、インバウンド・日本在住外国人の集客に成功、姫路市における食の多様性対応のパイオニア。



菜道自由が丘シェフ 楠本勝三氏

<DAY 2>
ヴィーガンレストラン「菜道」を運営し、2019年には世界13万店舗のうち、世界一位の評価を獲得。日本全国各地の食の多様性についての料理教室や講演も実施。

セミナー
参加者特典
あり!

セミナー内容

DAY 1 食の多様性対応 基礎編

~これから始めてみようとする方は「よくある失敗事例」から先に学ぼう~

- 食の多様性に関する基礎知識
- マーケティングについて
- 具体的な対応ノウハウについて
- 事業者による事例公開および質疑応答

DAY 2 食の多様性対応 発展編

~世界一のヴィーガンレストランのシェフがノウハウ大公開!~

- 楠本勝三氏と守護彰浩氏の対談
- ヴィーガン対応の可能性と今後の展望
- ヴィーガンで深い味わいを出すためのテクニック
- お客様の喜ぶメニューづくりの考え方
- ヴィーガン日本酒の可能性、売り方について

対象者 ● 訪日外国人の受入をしている(検討している)飲食店や宿泊施設の方。
● ハラール・ベジタリアン対応にご関心のある方。

個別助言指導実施!

先着10社まで

ご希望の方は後日「個別助言指導」が受けられます。
下記お問い合わせまでご連絡ください。

お問い合わせ

主催 姫路市
播磨圏域連携中枢都市圏事業
用件を記載の上、下記メールアドレス宛に
お問い合わせください。
info@food-diversity.co.jp

ご予約・お申し込み

下記URL、又は右記QRコードよりお申し込みください。

<https://bit.ly/3rB6lUZ>

締め切り: 9月24日(金) *当日飛び込み参加可能

