

8/21

14:00~16:00
(受付13:30~)

@白沢支所3階多目的ホール
(沼田市白沢町平出135-1)

参加費
無料

試食
あり!

観光事業者様・
飲食関連事業者様向け

意外と簡単! すぐに実践できる!

ベジタリアン・ヴィーガンなど

食の多様化対応セミナー

コロナ禍が明け、外国人旅行者（インバウンド）が続々と日本に訪れています。インバウンド需要が高まる中で、近年、嗜好や宗教的な理由、アレルギーなどで食の多様性（フードダイバーシティ）への対応が求められています。

実際にベジタリアンやヴィーガンの外国人旅行者は年間145~190万人、
飲食費は450~600億円と推計されます。（2018年推計数値）

インバウンド? フードダイバーシティ? 難しそうと思う方もいるかもしれませんが
基礎から学べるセミナーですので、お気軽にご参加ください!



内容

01 守護氏による講演 80分

ベジタリアンとヴィーガンの違いなど
食の多様性の基本からご説明
今すぐ対応できる実践方法までを学べます

02 試食会 20分

簡単に提供できるフードダイバーシティ
対応商品を実際にご試食いただけます

03 質疑応答 20分

講師



フードダイバーシティ株式会社
代表取締役

守護 彰浩 氏

千葉大学卒。2006年に世界一周を経験後、2007年楽天株式会社に入社。2014年、多様な食文化に対応するレストラン情報を発信するためにフードダイバーシティ株式会社を創業。ベジタリアン、ヴィーガン、ハラール、コーシャ、グルテンフリー、アレルギーなどの事業領域にて、全国自治体・行政と連携しながら普及のための講演活動、及び集客のための情報発信を行う。2020年には総理大臣官邸で開催された観光戦略実行推進会議にて、菅総理大臣に食分野における政策を直接提言した。

お問
合せ
先

沼田市産業振興課

電話番号：0278-23-2111（内線5002）

メールアドレス：

kaigaih@city.numata.gunma.jp

主催：沼田市海外販路開拓支援事業推進協議会

参加
申込
→



QRコードから
お申し込みください
<https://forms.gle/A2WmAguNFSe897HH8>

