

長崎市内のホテルレストラン・飲食店の方へ

参加費  
無料

長崎の定番グルメで学ぶ！  
プロのシェフから学ぶ！

ヴィーガン・ハラール等の  
多様な食文化対応セミナー（実食付き）

POINT 1

国際会議で喜ばれて  
集客力UP

POINT 2

初心者にも  
わかりやすい解説

POINT 3

地産地消の食材を  
活用したメニューを美食

POINT 4

既存メニューを活かした  
レシピ開発や仕入れ先の開拓をサポート

2024年7月23日（火）14:00～17:00  
定員20名

九州電力長崎営業所キッチンスタジオ  
（長崎市城山町3番19号）

講演 14:00 - 15:00

外国人観光客の食の多様性とニーズについて  
（基礎編）



守護 彰浩  
フードダイバーシティ株式会社  
代表取締役

食の多様性対応サポート実績  
は300件以上。菅首相（当  
時）への政策提言をはじめ、  
小規模店舗から大企業までの  
コンサルティング実績多数。  
流通経済大学非常勤講師。

美食&解説 15:15 - 17:00（質疑応答含む）

長崎ならではの食材を活用したメニュー実食会  
（実践編）



楠本 勝三  
株式会社Funfair  
菜道チーフシェフ

フランス料理から和食の世界へ  
転身。2019年「世界で最も人  
気があるヴィーガンレストラ  
ン」を獲得。2023年の米国の  
イベントでは2,000名のキャン  
セル待ちが出た。

申込期限：前日の17時まで / 定員に到達次第終了

主催：一般社団法人長崎国際観光コンベンション協会（095-823-7423）  
事務局：フードダイバーシティ株式会社



詳細・申込はこちら

# 食の多様性対応のための個別支援

(メニュー開発やオペレーション改善のための個別支援)

対象者

セミナーに出席された上で支援を申し込まれた方から選抜（5事業者）

期間

令和6年9月末まで

内容

基本的な流れは以下の通り（ケースによって異なります）

支援への応募  
・支援の決定

ヒアリング  
・方針の決定

既存メニュー  
の分解、代替  
品の検討、ゴ  
ールの設定

試作とゴール  
設定の変更な  
ど

味、見せ方、  
サーブ法の調  
整

最終チェック

アドバイザー



横山 真也

フードダイバーシティ株式会社  
共同創業者

2010年独立開業後、2014年ハラールメディア ジャパン株式会社(現フードダイバーシティ株式会社)を共同創業。著書に「おいしいダイバーシティ-美食ニッポンを開国せよ-」(ころから株式会社)

アドバイザー



菅谷 照之

フードダイバーシティ株式会社  
営業部 マネージャー

飲食店、ホテル、商社等での多彩な経験を活かし、店舗等のフードダイバーシティ対応を現場目線でアドバイスを行う。観光庁事業の責任者として全国の店舗対応を担当。

※メニュー開発アドバイザーは変更となる場合がございます。  
またアドバイザーの指定は承れませんのでご了承ください。

## お申込み・お問合せ

- 事業名 : 食の多様性対応支援事業
- 対象者 : 長崎市内のホテルレストランや飲食店のシェフ・経営者
- 参加条件 : 国際学会への対応を予定している事業者
- 申込期限 : 2024年7月26日（金）17:00
- 申込方法 : 以下のQRコードからお申し込みください。



主催：一般社団法人長崎国際観光コンベンション協会

事務局：フードダイバーシティ株式会社

Tel. 050-6865-6881（横山） info@food-diversity.co.jp