

倉敷市内のホテルレストラン・飲食店の方へ

参加費
無料

ヴィーガン・ハラール対応、難しいからムリ！
と考えていませんか？

ヴィーガン・ハラール等の 多様な食文化対応セミナー&試食会

POINT 1

国際会議等で喜ばれて
集客力UP

POINT 3

情報発信や
接遇のコツを伝授

POINT 5

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

POINT 2

初心者にも
わかりやすい解説

POINT 4

地産地消の食材を
活用したメニューを美食

2024年10月9日(水)

基礎編 10:30~11:30 @プラザホール

実践編 13:00~14:30 @調理室

会場：くらしき健康福祉プラザ(倉敷市笹沖180番地)
オンライン(ZOOM)も開催

定員：各回**30**事業者

講演 10:30 - 11:30

基礎編) 外国人観光客の食の多様性とニーズ
について



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。

<基礎編の講演内容について>

令和6年1月に開催した倉敷インバウンド誘致委員会主催「多様な食文化への対応セミナー」の内容と一部重複しますが、さらに内容を充実させたものです。

実食解説 13:00 - 14:30 (質疑応答含む)

実践編) 倉敷ならではの食材を活用した
メニュー試食会



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。倉敷市出身。

セミナー参加
お申し込み

右のQRコードからお申し込みください。
お申し込み期限：2024年10月2日(水) 17:00まで
※定員に到達次第受付を終了しますので、お早めにお申し込みください。



本セミナーに参加された方の中から、さらに具体的に考えたい方向けに
無料の個別支援メニューもご用意しています。

【無料】多様な食文化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

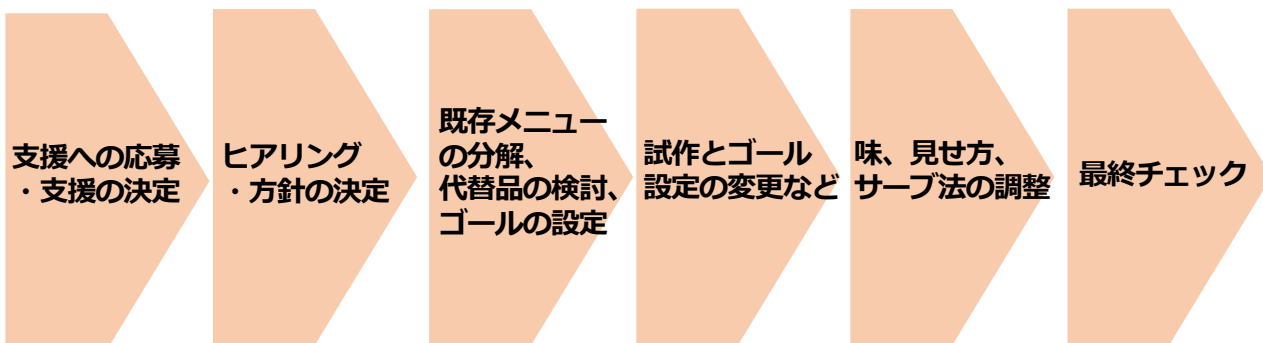
基礎編または実践編セミナーに参加された上で、支援を申し込まれた方から選定
(3~5事業者) ※申込方法はセミナー時に別途ご案内します。

期間

支援決定後から令和6年12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)



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

飲食業界にて店長、エリアマネージャーを経て、新規事業を立ち上げた後、観光宿泊業に従事し秋田のホテルにて3年間支配人を担当。その後食品業界ではハラール・ベジタリアンの専門卸を立ち上げ、責任者として飲食店・ホテル、量販店等多数の顧客を獲得。

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。2023年度は観光庁の「多様な食習慣等を有する訪日外国人旅行者の受入環境整備に係る調査事業」の受託責任者として全国の店舗対応を担当した。

お問合せ先

本セミナーは、倉敷市内の宿泊施設、飲食店のほか、食分野で外国人受入に関わる事業者の方を対象として想定しています。本セミナーに関して御不明な点等がありましたら、下記の事務局へお問い合わせください。

事務局：フードダイバーシティ株式会社

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

主催：倉敷市 (文化産業局MICE誘致推進室)

協力：倉敷インバウンド誘致委員会