

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・スイーツで学ぶ！ 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 /

国際会議等で密に
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
実食

POINT 4 /

既存メニューを活かした
レシピ開発や仕入れをサポート

2025年7月24日（木）14:00～17:00
定員30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。

実食&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

お申込み特典！セミナーの理解がより深まる！約20分予習動画（お申し込み後にご案内）

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・申込みはこちら

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（10事業者）

期間

令和8月1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：2025年7月31日（木）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