

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 /

国際会議等で活躍して  
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名のキヤン  
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-美食ニッポンを開拓せよ-」(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