

インバウンド時代の新常識！多様な“食”に対応する地域へ

食の多様性 研修

座学＋調理実習

～ヴィーガン・ハラール・グルテンフリーの基礎と料理実践～

こんな皆さんにオススメの、
目からウロコの実践的セミナー

今のメニュー、
変えたくないな

オペレーションは
変えられないよ

ヴィーガン？
面倒だから断ろう

ひとりひとりの
特別対応は
できないんだよね

正直、何から
やっていいか...

ベジ対応メニュー
美味くなさそう

10/13

火

参加無料

13:00 - 16:10 (12:30 受付開始)

*途中参加・途中退席はご遠慮ください

会場

川湯ふるさと館

弟子屈町川湯温泉 2 丁目 3-40 015-483-2060

対象 主に飲食事業者、宿泊事業者、観光施設事業者など
(事業者でなくとも町民なら誰でも参加できます)

定員 16 名程度

*参加を希望される方は、10月7日(水)までにお申込ください。

*エプロン、三角巾、筆記具をご持参ください。

調理メニュー

- ① スープカレー
- ② 味噌ラーメン
- ③ ジンギスカン餃子
- ④ 天ぷらそば

※予定

講師紹介

しゅごあきひろ
守護 彰浩 氏

フードダイバーシティ株式会社 代表取締役
流通経済大学 非常勤講師



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。



お申込フォーム

お申込は、以下連絡先へ

TEL : 090-5078-3650

(担当：木名瀬)

■ e-mail : info@teshi-color.com

■ FAX : 015-482-2480

主催：一般社団法人 摩周湖観光協会 (地域 DMO)

協力：てしかがえこまち推進協議会

この事業は北海道観光機構の「令和 8 年度伴走支援型観光地域強化推進事業 サステナブル枠」の支援を受け、実施しています。研修業務は、一般社団法人 TESHI-COLOR が摩周湖観光協会より受託し、運営しています。