食の多様性対応セミナー

“食べられない”を、“また来たい”に変える。
今ある食材と工夫で始める、食の多様性対応実践。

ベジタリアン、ヴィーガン、ハラール、グルテンフリーといった様々な食のスタイルについて基礎から学び、今求められるメニューや集客を目指すためのヒントを探ります。

参加費 無料

12/3(木) 14～17時
受付開始　13:30～

定員
第１部　５０名
第２部　２０名
(第2部参加の方はエプロン持参)

会場
AOSSA６F
研修室６０１B,C
調理実習室

第１部　基礎編セミナー（８０分）
- 食の多様性に関する基礎情報
- 今ある食材でできるメニュー作り
- 多様な食の対応で集客につなげる情報発信
- 負荷のかからないオペレーション

第２部　実践編（８０分）
- 福井ならではのメニューで調理実習＆試食
（きのこ天ぷら越前そばなど４品予定）

講師紹介



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。



菅谷照之 氏

フードダイバーシティ
株式会社
営業部 マネージャー

飲食店やホテルの調理現場、ハラール・ベジタリアン専門商社などでの実務経験を有し、現場の実情を踏まえた実践的な対応支援を強みとする。オペレーション構築、メニュー対応、スタッフ教育など、机上の理論にとどまらない「現場で本当に機能する」施策の導入を行う。また、観光庁の事業においては、全国各地の飲食店・宿泊施設を対象としたサポート業務を担当。地域特性や事業規模に応じた柔軟な提案を行い、現場への実装・定着まで伴走するなど、実行力のある支援を行ってきた。

申込方法

右表ご記入のうえFAX、E-mailからお申込みください。
こちらからもお申し込みできます。

お申し込み受付は先着順とさせていただきます。
第２部のみの参加は申込できません。ご了承ください。

いずれか○	第１部のみ参加　/　第１部と第２部の両方参加
会社名	
参加者氏名	
E-mail	
TEL	

お申込み/お問い合わせ
FAX 0776-27-0700　Email info@fukuicity-navi.com
(公財)福井市観光協会
TEL 0776-20-5151