

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

国際会議で喜ばれて
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美食

POINT 4

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

2024年7月23日（火）14:00～17:00
定員20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。

美食&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。

申込期限：前日の17時まで / 定員に到達次第終了

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・申込はこちら