

飲食関連事業者様 対象

暮らしのそばに、ほら世界。



外国人観光客に選ばれる！

メニュー作り

セミナー

参加無料

8月2日(水)
14:00~16:00

出島メッセ長崎

試食会

付き

講演テーマ

今日からできる
ベジタリアン・ヴィーガン・ハラール等の食の多様性対応

世界で急増するベジタリアン、ヴィーガン、ハラール等の「多様な食の対応」を、メニュー作りから集客の仕方までわかりやすくお伝えします。

講師

守護 彰浩 氏

フードダイバーシティ株式会社
代表取締役

千葉大学卒業後、楽天(株)に入社。
2014年にフードダイバーシティ(株)を創業。ベジタリアン、ヴィーガン、ハラール等の多様な食文化に関する講演活動や情報発信を行う。



プログラム

意外と簡単！

14:00 講演

『今日からできるベジタリアン・
ヴィーガン・ハラール等の食の多様性対応』

- ・ どうして多様な食のメニューが必要なのか
- ・ コストをかけないメニュー作り
- ・ 多様な食の対応を集客につなげる方法
- ・ 長崎だからこそできること

15:20 試食会 & 意見交換

『フードダイバーシティに対応した食品を
試してみよう』

- ・ 長崎ちゃんぽんスープ(V&H)
- ・ カレー2種(V&H)
- ・ サムライラーメンUMAMI(V&H)
- ・ 出汁(V&H) その他調味料数種類
をご試食いただけます！

※V=ヴィーガン対応
※H=ハラール対応

こんな方におすすめ

- ・ 外国人のお客様への対応で困っている方
- ・ ヴィーガン、ハラール対応にはコストやオペレーションの手間がかかると思っている方
- ・ 新しい集客方法に取り組んでみたい方
- ・ MICEで食事を提供する可能性のある方
- ・ 新しい長崎名物を作りたい方

飲食店、ホテル、食品製造会社等の経営者・シェフ
の皆さまに有益な情報が盛りだくさん！

主催

DMO NAGASAKI (一社)長崎国際観光
コンベンション協会

☎ 095-823-7423

✉ network@nagasaki-visit.com

お申込

QRコード (WEBフォーム) から
お申込みください。

<https://forms.gle/6ubxoXrGdCvZbdyU9>

