

ベジ・ヴィーガン・ハラール対応の第一歩。
明日から活かせるヒントがここに。



近年、外国人観光客増加に伴う宗教や思想、健康志向の高まりやアレルギーなどを背景に、食のスタイルは多様化しています。

このセミナーでは、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。

飲食業の方はもちろん、宿泊業、運輸業、自治体職員や地域での交流に活かしたい方も大歓迎です。一緒に垣根をこえて「おいしい!」の輪を広げませんか？

2025年

12月4日 木曜日
14:00 ~ 16:00

14:00 ~ 主催者挨拶

14:05 ~ 基調講演

15:35 ~ 質疑応答

会場 AOSSA 研修室 601

参加費無料
(事前登録制)

主催 福井市



講師

守護 彰浩 様

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。

お申し込みは ▶▶▶▶▶

2次元バーコードを読み取り、必要事項を登録ください。

申し込み締め切り 2025年11月25日 火曜日



お問い合わせ

食の多様性対応セミナー 運営事務局 株式会社ライトスタッフ内



seminar@right-stuff.biz