

飲食店売上アップ!! 旭川飲食店 平均30万アップのヒミツ!!

# 「今すぐ始められる フードダイバーシティ対応」



## 「食の多様性」 ※フードダイバーシティとは

世界には、食文化や食習慣、宗教、思考、アレルギー等で、食の多様性を持った方が沢山います。

## インバウンド 対策はこれからの北海道の可能性を創る

インバウンド全体での訪日外国人消費額は2020年8兆円。2023年には15兆円にもものぼると予測されています。世界人口の4分の1がムスリム(16億人)増え続けるベジタリアン(9億人)の対応は必須であり、北海道の食の多様性は限りない可能性があります。

### Thema — テーマ —

北海道の食を海外のお客様へ  
冬季観光、オリンピックまでに  
間に合うフードダイバーシティ対応

### Schedule — スケジュール —

- 日時／2019年9月17日(火) 14:00～16:00
  - 会場／札幌市中央区北1条西8丁目2-9  
丸二羽紫ビル4階D号室  
(焼き鳥 かんろさん隣)
  - 参加料／2,000円 ●定員／30名様
  - 対象／飲食店、観光に携わる方など
- ※要予約 ※定員になり次第受付終了。 ※試食付き

フードダイバーシティ株式会社 代表取締役 **守護 彰浩**

ハラール、ベジタリアンやヴィーガンなど食の対応コンサルティングや情報発信を日本で先駆けて行う。流通経済大学の非常勤講師も務める。

2006年 世界一周

2007年 楽天株式会社入社

2013年 全国のモスク、国立大学を周る(ハラール勉強)

2014年 HALAL MEDIA JAPANをサービスイン

(日本国内のハラール情報を世界に届けるポータルサイト)

2018年 日本素食餐廳攻略(ベジタリアン情報サイト)

2019年 東京浅草にて「多文化社会エキスポ」開催

詳細・お申込み方法は裏面へ

