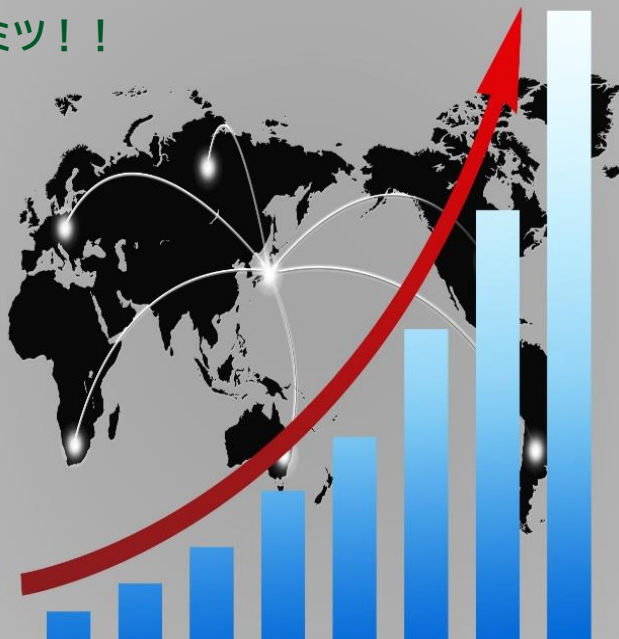


飲食店売上アップ!! 旭川飲食店 平均30万アップのヒミツ!!

# 「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18日(水) 14:00 ~ 16:00
  - 会場 / フィール旭川 7階旭川市国際交流センター  
共用会議室 1 [旭川 1条通 8丁目]
  - 参加料 / 2,000円(資料代、試食代) ●定員 / 50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、国立大学を回る(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

