

人吉・球磨初開催！

世界標準でおもてなし、食の多様化対応セミナー ～ベジタリアン・ヴィーガン・ハラール等～

【日時】

2020年2月25日（火）

セミナー 13:00～15:00

個別相談会 15:00～16:00

【会場】

肥後銀行人吉支店3階会議室

【参加費】

無料

【駐車場】 あゆの里第2駐車場



台湾人の13%がベジタリアン？富裕層の多い欧米豪にはヴィーガンがたくさん？ハラールは実は全くコストがかからない？彼らが安心して食べるために知りたい情報は？これらを現場事例から学びます。

最近よく耳にする「ベジタリアン」「ヴィーガン」「ハラール」等。ベジタリアン、ヴィーガンは菜食主義等により肉や魚が食べられず、ムスリム（イスラム教徒）は豚やアルコールの摂取を禁じられているため、食事内容が限られています。急増するニーズに対して九州地方でも対応が始まっていますが、熊本県内ではしっかりとメニューを用意して対応する店舗が少ないのが現状です。そこで全国の成功事例を中心に、少しの工夫でコストをかけず無理なく対応できる方法をご紹介します。

スケジュール

13:00 ～ 13:05 / 開催主旨説明

13:05 ～ 15:00 / 食の多様化対応セミナー

15:00 ～ 16:00 / 個別相談会（希望者のみ）

※セミナー中に簡単な試食会を実施いたします。

講師のプロフィール

守護 彰浩

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。2007年楽天株式会社入社、2014年1月に日本国内のハラール情報を世界に届けるため英語で世界に発信するポータルサイトであるHALAL MEDIA JAPANをサービスイン。2018年4月からベジタリアン事業にも注力し、中国語でのベジタリアン情報サイト日本素食餐廳攻略をサービスイン。現場の具体的な事例や生の声を届ける講演を全国で展開中。フードダイバーシティをコンセプトにハラール、ベジタリアン、ヴィーガン、コーシャなどありとあらゆる食の禁忌に対応するコンサルティングを行う。



主催：人吉球磨観光地域づくり協議会

参加申込書

世界標準でおもてなし、食の多様化対応セミナー
～ベジタリアン・ヴィーガン・ハラール等～ (2月25日)

kankou@hitoyoshikuma.com

※ FAXでの申込み:0966-22-7255 (上原あて) 申込み期日: 2月20日

企業・団体名	ふりがな
申込者名	ふりがな
申込者名	ふりがな
住所	
TEL	
FAX	
個別相談	<input type="checkbox"/> 希望する <input type="checkbox"/> 希望しない <input type="checkbox"/> 未定

お申込みは、本申込書をお送り頂いた段階で受付完了となります。受付完了等のご連絡は致しませんので、そのまま当日会場にお越しください。【個人情報の取扱いについて】

この申込書において知り得た個人情報は、本セミナーの運営目的のみに使用し、その他の目的には使用いたしません。

当日は専門の講師が会場個別にご相談(無料)に応じます。ご希望の方は是非ともご参加下さいませ。

※ただし申込多数の場合はグループ相談の可能性あり

お問い合わせ: 人吉球磨観光地域づくり協議会

TEL: 0966-23-3080 E-mail: kankou@hitoyoshikuma.com

主催: 人吉球磨観光地域づくり協議会