



食のバリアフリーで観光客をおもてなし
ハラール、ベジタリアン、ヴィーガンetc.
食の多様化 対応セミナー

事前申込制・どなたでもご参加いただけます

2020年 **3月12日** **木**

15:00～16:30 (開場14:45)

会場：南阿蘇村 旧久木野庁舎2F

**参加
無料**

● **台湾人の13%がベジタリアン？**

● **ハラール対応、実はコストはかからない？**

● 最近よく耳にするベジタリアン・ヴィーガン・ハラール…

● その違いの疑問や不安を解消して“食のおもてなし力”を磨きませんか？

● 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。

● 講師はフードダイバーシティ対応の第一人者・守護彰浩さんです。

飲食事業者の参加者には南阿蘇ブランド[minamiaso good]の新品、
『米粉パスタ』と『そば粉パスタ』を無償でご提供いたします。
お店のメニュー開発にぜひご活用ください！

＼ こんな疑問にお応えします！ ／

- ベジタリアンとヴィーガンって違うの？
- 何が良くて何がダメなのか分からない…
- ウチのメニューは対応してる？どうすればOK？

お申し込みはメール or FAXで

南阿蘇村役場 産業観光課

〒869-1404 熊本県阿蘇郡南阿蘇村大字河陽1705-1

[TEL]0967-67-1112

[FAX]0967-67-2073

[E-mail]sangyo@vill.minamiaso.lg.jp

講師

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。日本国内のハラール情報を発信するポータルサイト「HALAL MEDIA JAPAN」を運営。

食の多様化を意味する“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、コーシャなどに対応するためのセミナー・コンサルティングを全国で行う。

①お名前 ②ご連絡先「3/12食のセミナー参加」とお伝えください

主催：南阿蘇村地域活性化推進協議会

Online Design Sample Image

