

楽しく美味しく集客アップ!

ヴィーガン・ムスリム対応 セミナー&試食会

参加無料
先着100名
会場参加&ZOOM
2日間開催

基礎編
7/25(木)

時間 14:00~16:00

会場 TKP博多駅筑紫口ビジネスセンター301

福岡市博多区博多駅中央街4-8 ユーコビル 3階

試食会
8/21(水)

時間 14:00~16:00

会場 中村調理製菓専門学校

福岡市中央区平尾 2-1-21

試食メニュー
(全7品予定)

- 博多ラーメン(麺なし) (V) (M)
- ひとくち餃子 (V) (M)
- もつ鍋 (M)
- 水炊き (V)
- うな重 (V) (M)
- 明太子クリームパスタ (M)
- 八女茶のチーズケーキ (V) (M)
- …ハラール (M) ●…ヴィーガン (V)

※メニューは変更となる可能性があります。

福岡県では、多様な食文化を有する旅行者に対応できる県内の飲食店・宿泊施設等の充実を図るため、今年度もセミナーと試食会&メニュー開発支援を実施します。

基礎編

今日からはじめる! ヴィーガン・ムスリムetc対応
~最新動向と福岡での対応方法~



フードダイバーシティ株式会社 代表取締役

守護 彰浩 [しゅごあきひろ]

食の多様性対応サポート実績は300件以上。
菅首相(当時)への政策提言をはじめ、小規模店舗
から大企業までのコンサルティング実績多数。
流通経済大学非常勤講師。

~講師から一言~

多様な食文化を有するお客様への対応は難しくありません。飲食関連の皆さんが毎日調理されているメニューを少し見直すことで、早い方であれば1ヶ月で新規のお客様を獲得されています。人手不足、食材費高騰、売り上げ・集客力アップにお悩みの方はぜひご参加ください。

試食会

目からウロコの試食会
~実践者が語る成功のヒケツ~



株式会社Funfair 菜道チーフシェフ

楠本 勝三 [くすもとかつみ]

2019年「世界で最も人気があるヴィーガンレストラン」を獲得。2023年の米国のイベントで、2,000名のキャンセル待ちを出した実績のある凄腕シェフが、福岡の地元食材を使用し工夫を凝らしたお料理をご提供!



株式会社ツマミナ エリアマネージャー兼商品開発担当

亀崎 政彦 [かめざきまさひこ]

2005年からシドニーの日本食レストランで料理長を経験後、2012年から株式会社ツマミナのエリアマネージャー兼商品開発を担当。大ヒットメニュー「ハラールもつ鍋」を開発した実践者が成功の秘訣を語る!

[申込期限] セミナー・試食会開催日の前日まで

*セミナー及びメニュー開発支援の詳細は、裏面を参照!





今あるメニューを活かして作れる!

メニュー開発支援



メニュー開発後、ムスリムやヴィーガンのモニターが試食し、フィードバックします。

対象者 セミナー基礎編または試食会の参加者(20事業者程度)

派遣期間 令和7年2月末日まで(合計3回程度)

内容 食の多様性に対応したメニュー開発に向けて、専門アドバイザーを個別に派遣し伴走支援
※アドバイザー派遣に係る人件費・交通費は無料。ただし、その他メニュー開発に係る食材等の購入費については、各事業者負担。

支援の基本的な流れ(一例)

STEP 1

- 応募
- 支援の決定

STEP 2

- 店舗にてヒアリングを行い対応方針を決定

STEP 3

- 食材や調味料のチェック
- 代替食材の検討や仕入先開拓

STEP 4

- 試作と改良
- 試作メニューの試食とアドバイス

STEP 5

- メニュー表記やポリシー作成支援

STEP 6

- モニターが試食しフィードバック
- SNS等での情報発信

GOAL

お客様に提供



アドバイザー



フードダイバーシティ株式会社
共同創業者

横山 真也 [よこやま しんや]

食の多様性対応の専門家として、全国の飲食店で、お客様の味覚やスタッフの視点を尊重したアドバイスを行っている。過去には、米国のメディアから「日本ハラールのパイオニア」と称された。



フードダイバーシティ株式会社
営業部 マネージャー

菅谷 照之 [すがや てるゆき]

飲食店の店長やホテルの支配人などの多彩な経験を活かし、飲食店等の食の多様性対応のコツやポイントを現場目線でアドバイス。令和5年度、観光庁事業の責任者の実績もあり、全国の食の多様性対応の事例に精通。

※アドバイザーは変更となる場合がございます。またアドバイザーの指定は承れませんのでご了承ください。

お申し込み・お問い合わせ

- [事業名] 令和6年度 多様な食文化に対応した飲食店の受入環境整備事業
- [セミナー] [基礎編] 7/25(木)、[試食会] 8/21(水) 両日共に14:00から16:00
※メニュー開発支援については、セミナー基礎編・試食会参加者を対象にメニュー開発支援申込書にて募集します。
- [対象者] 福岡県内の飲食店、宿泊施設、観光関連施設、食品関連卸売、食品製造業等
- [参加条件] 本県事業に関するアンケートに回答すること
- [申込期限] セミナー・試食会開催日のそれぞれ前日までにお申し込みください
- [申込方法] 右記URLからお申し込みください。 <https://x.gd/s6TdZ>
※複数名でセミナーにご参加の場合も、お一人ずつお申し込みください。
- [主催] 福岡県
- [事務局] フードダイバーシティ株式会社 TEL 050-6865-6881(横山)
info@food-diversity.co.jp

お申し込み

