

Vegan
Allergy
Halal

参加
無料

インバウンド観光客の増加、食の多様化が進む今がチャンス！
お客様の「食べられない」を「食べられる！」に変え、選ばれるお店になるための第一歩。

ヴィーガン

ハラール

アレルギー
等

今日からできる！

多様な食習慣への 対応セミナー

【基礎編】

飲食・宿泊事業者の皆様が今すぐ実践できる、多様な食習慣への対応方法を
基礎から分かりやすく解説します。

2025.10.9 THU 14:00～16:00

受付開始 13:30

会場

金沢市役所第二本庁舎3階
第1研修室(金沢市柿木畠1番1号)

対象

金沢市内の飲食店、宿泊施設、
観光関連事業者など

ヴィーガン・ハラール等、食の多様性に関する基礎情報や言葉の定義

使用できる食材、調味料の見分け方

効率的なオペレーションの組み方

それぞれの共通点を整理する方法

どのようなメニューが求められているか

集客につなげるための情報発信について

メニューや店内での表記方法

講師 守護 彰浩 (しゅご あきひろ) 氏

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

1983年石川県生まれ。
千葉大学卒業後、2006年に世界一周を経験。2007年楽天株式会社に入社。2014年、多様な食文化に対応するレストラン情報を発信するためにフードダイバーシティ株式会社を創業。ベジタリアン、ヴィーガン、ハラール、コシヤ、グルテンフリー、アレルギーなどの事業領域にて、全国の自治体・行政と連携しながら普及のための講演活動、及び集客のための情報発信を行う。2020年には総理大臣官邸で開催された観光戦略実行推進会議にて、菅(当時)総理大臣に食分野における政策を直接提言した。



お申し込み方法

二次元コードよりお申し込みください>>>

定員30名(先着順) 申込締切：2025年10月7日(火)まで



主催：金沢市・一般社団法人金沢市観光協会

お問い合わせ

事務局 株式会社日本エージェンシー 担当：中村
TEL 076-269-8111 受付時間 平日9:30～17:00