

多様な食の受入対応に向けて フードダイバーシティセミナー 2025

ハラール、ベジタリアン等食のダイバーシティを目指して

訪日外国人観光客が急増する中、日本人には馴染みの薄いハラールやベジタリアンなど食の禁忌への対応が今求められています。

本セミナーでは、食の多様性に関する最新動向をお伝えする他、多様化するニーズや現場の課題に対応するためのヒントをお伝えします。

観光施設、飲食店、旅館ホテルや旅行会社の皆さま、多数のご参加をお待ちしております。

日時

2025年3月10日(月)

14:00～16:00

(13:40開場・受付)

会場

日光市役所本庁舎2階
中会議室203

対象

日光市内の観光事業者
観光産業に関わっている方

講師 守護 彰浩

フードダイバーシティ(株)
代表取締役

申込

下記QRコードまたはURLより
お申し込みください

<https://forms.office.com/r/P11F7F1w6j>

千葉大学卒業後、楽天(株)に入社。
2014年にフードダイバーシティ
(株)を創業。ベジタリアン、
ヴィーガン、ハラール等の多様な食
文化に関する講演活動や情報発信を
行う。



申込期限：3月3日(月)

問い合わせ先：

JTB宇都宮支店 028-614-2171

担当 柏木・足立(平日9:30～17:30)

主催：日光市

講師プロフィール

守護 彰浩（しゅご あきひろ）

フードダイバーシティ（株）代表取締役



千葉大学卒。2006年に世界一周を経験後、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、コーシャ、グルテンフリー、アレルギーなどの事業領域にて、全国自治体・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、菅総理大臣に食分野における政策を直接提言した。

こんな方にオススメ！

- ✓ 外国人観光客の多様なニーズに答えたい！
- ✓ ハラール、ベジタリアン、ヴィーガン等を求める外国人観光客の対応方法がわからなくて困っている…
- ✓ 食の多様性の重要性は理解しているが具体的な取り組み方法がわからない…

講演テーマ

- 1 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
- 2 世界の食に関するトレンド
- 3 各食事制限に関する使用できる食材、調味料の見分け方
- 4 効率的なオペレーションの組み方
- 5 日光の食材を活かすアイデア
- 6 簡単チェック表やピクトグラムの活用法