

3 / 20 (月)

14時～15時30分

オンライン配信



台東区

食の多様性対応 セミナー

ベジタリアン・ヴィーガン・
グルテンフリー・ムスリム
等、食の多様性に対応し、よ
り多くのお客様にご来店いた
だきましょう！

徐々に外国人旅行者が増えて
きた今、難しく考えなくても
対応できることをお伝えしま
す。

山下 春幸

HAL YAMASHITA東京本店
エグゼクティブオーナー兼エグゼクティブシェフ

料理の見聞や技術、国境のない感覚を養うため世界各国で修業を積
み、素材の持ち味を最大に引き出す「新和食」を確立。そのパイオニ
アとして国内外にて活動中。

2010年、2012年と2大会連続して世界グルメサミットに日本代表と
して出場し、2010年にはその年の最も優れたシェフとして称され
た。

2015年には海外店舗「Syun」をシンガポールカジノに出店、海外
での新和食シーンに一石を投じ世界から謳われている。

現在は、国内外で7店舗展開しており、国際食品や国内外輸出入政府
関係のアドバイザー、全国各地での指導・講演など、「新和食」や日
本酒を広める活動を行っている。

●ご視聴方法

・ご自身のパソコンやスマートフォン等の端末からZoom
につないで聴講していただきます。

・通信費は自己負担となります。

・右のQRコードを読み取り、申込みと受付完了メールが
届き、後日Zoomの参加URL付メールが届きます。



←お申込はこちらから

問合先: 台東区役所観光課

TEL: 03-5246-1447