

参加費  
無料

会場参加  
&  
ZOOM

# ハラール、ベジタリアン、ヴィーガン等 食の多様性対応セミナー &メニュー開発支援

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、新たにセミナー&メニュー開発支援を行います

### POINT 1

インバウンド&国内からの集客力UP

### POINT 2

初心者でも  
すぐに実践可能

### POINT 3

地産地消の食材を  
活用したメニューを試食  
(セミナーDay2)

### POINT 4

既存メニューを活かした  
レシピ開発や仕入れ先の開拓をサポート  
(メニュー開発支援)

## 食の多様性対応セミナー

(毎回先着申込100名・一部のみの受講も可能です)

## メニュー開発支援

(セミナーDay1・Day2参加者のうち20事業者)

DAY 1 8/31(木) 14:00 - 16:00

ハラール・ベジタリアン・ヴィーガン市場の  
最新動向と福岡での対応方法 (基礎編)

[会場] TKPガーデンシティ博多 阿蘇1  
福岡市博多区博多駅前3-4-8 サットンホテル博多シティ内 5階

DAY 2 9/6(水) 14:00 - 16:00

ハラール・ベジタリアン・ヴィーガン市場の  
最新動向と福岡での対応方法 (応用編)

~福岡ならではの食材を活用したメニュー試食会~  
[会場] 中村調理製菓専門学校  
福岡市中央区平尾二丁目1-21

DAY 3 10/11(水) 14:00 - 16:00

Web、SNS、Googleマップ活用術  
・集客に必須のSNSツール・GoogleMAPの活用法  
・食の多様性対応を意識した発信のポイント

[会場] TKPガーデンシティ博多 阿蘇1  
福岡市博多区博多駅前3-4-8 サットンホテル博多シティ内 5階

DAY 4 11/15(水) 14:00 - 16:00

外国人の文化・習慣に配慮した接客のポイント  
・ベジタリアン・ヴィーガンの店舗での対応  
・イスラム教徒の文化・習慣や接客のポイント

[会場] TKPガーデンシティ博多 阿蘇1  
福岡市博多区博多駅前3-4-8 サットンホテル博多シティ内 5階

20事業者を対象に、食の多様性に対応した  
メニュー開発に向けた個別支援を行います

※セミナーDay1・Day2参加者を対象に、アンケートにて募集します。  
※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。

### 支援内容

- ・福岡名物など既存メニューを活かした新メニューの開発支援
- ・食の多様性に対応するための食材・調味料等の仕入れ先の開拓支援 等

### STEP 1

セミナー参加者の中からメニュー開発を希望する事業者を募集し、支援事業者を県と事務局が協議の上決定。

### STEP 2

アドバイザーが現地に訪問しアドバイス (合計3回)  
※令和6年2月29日までで支援終了。

- (支援例)
- 1回目 支援事業者の店舗・施設にてヒアリング、具体的なアドバイス
  - 2回目 新メニューのテスト版を試食し、フィードバック
  - 3回目 改良後のメニューを試食し支援完了

### セミナー講師 (一例)



守護 彰浩 氏  
フードダイバーシティ株式会社 代表取締役

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。

~その他、業界トップレベルの専門家が講演！詳細は裏面にて~

申込期限: 各セミナー実施日2日前の17時まで / 定員に到達次第終了



主催: 福岡県 事務局: フードダイバーシティ株式会社



お申し込みはこちら

# 講師・アドバイザーのプロフィール



Day 1 Day 2 Day 3 Day 4 **メニュー開発**

## 守護 彰浩

フードダイバーシティ株式会社  
代表取締役

国内最大級のハラールトレードショー・HALAL EXPO JAPANを4年連続で主催。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、あらゆる食の禁忌のコンサルティングを提供中。流通経済大学非常勤講師。



Day 1 Day 2 Day 3 Day 4 **メニュー開発**

## 楠本 勝三

株式会社Sunfair  
菜道チーフシェフ

フランス料理から和食の世界へ転身。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は2,000名のキャンセル待ちが出た。2022年度より東京都「東京観光大使」に任命。



Day 1 Day 2 Day 3 Day 4 **メニュー開発**

## 川西 哲平

株式会社mov  
インバウンド事業部  
コンサルティング部 部長

観光庁「世界水準のDMO形成促進事業」の外部専門人材。自治体や大手企業へのデジタルマーケティング、ビックデータ、広告・企画・販売のコンサルティング実績多数。



Day 1 Day 2 Day 3 Day 4 **メニュー開発**

## ナザヤ・ズライカ

フードダイバーシティ株式会社  
海外事業部

日本在住のインドネシア人インフルエンサー。500件以上の情報発信に従事。ムスリムだけでなく、日本に興味関心のある外国人、在住外国人に響くライティングや翻訳を得意とする。日本語能力検定1級。



Day 1 Day 2 Day 3 Day 4 **メニュー開発**

## 青木 裕典

有限会社山本屋  
専務取締役

大正14年創業 味噌煮込みうどん店 大久手山本屋5代目。2018年からフードダイバーシティ対応に積極的に取り組み、世界中のお客様に味噌煮込みうどんを提供している。



Day 1 Day 2 Day 3 Day 4 **メニュー開発**

## 和田海二

キャリアダイバーシティ株式会社  
代表取締役

これまで30以上の自治体、50以上の飲食店のインバウンド戦略に携わる。国際会議などでパネリストを務めるなど、国内外で日本のハラールに関する情報発信に従事。

※メニュー開発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。

## お申込み・お問合せ

- **事業名** : 福岡県多様な食文化に対応した飲食店の受入環境整備事業
- **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** : 各申込期限の17:00までにお申し込みください
- **セミナー** : [Day1] 8/29(火) [Day2] 9/4(月) [Day3] 10/9(月) [Day4] 11/13(月)  
※メニュー開発支援については、セミナーDay1・Day2参加者を対象にアンケートにて募集します。
- **申込方法** : 以下のURLからお申し込みください。

※複数名でご参加の場合も、お一人ずつお申し込み下さい。

(URL) <https://x.gd/U9HJb>



主催：福岡県  
事務局：フードダイバーシティ株式会社  
Tel. 03-5811-1947 (横山) [info@food-diversity.co.jp](mailto:info@food-diversity.co.jp)



主催：福岡県 事務局：フードダイバーシティ株式会社