

# PRESS RELEASE

公益財団法人 広島観光コンベンションビューロー  
Hiroshima Convention & Visitors Bureau  
<https://www.hiroshimacvb.jp/>



令和5年(2023年)9月11日(月)  
公益財団法人広島観光コンベンションビューロー  
問合せ先: 魅力創造部  
(担当者) 蒲池・阿部・西村  
TEL:082-554-1814 / FAX:082-554-1815  
E-mail: creativetourism@hiroshima-navi.or.jp  
page 1 of 1

## 飲食店・宿泊施設向け食の多様化セミナーを開催します

広島観光コンベンションビューローでは、観光客から要望の多いベジタリアンやヴィーガンなどの食の多様化への対応を充実させ、広島滞在中の満足度向上を図るため、食の多様化に対応できる飲食店や宿泊施設の増強に向けた取り組みを実施しています。

また、アフターコロナやインバウンドの回復により急増する観光客に対応し新規顧客を開拓することで、ビジネスチャンスの拡大にもつなげていただきたいと考えています。

今回、観光客と接する機会が多い飲食店や宿泊施設向けセミナー「観光客のヴィーガン需要急増中! ~観光客の生の声から実例を交えたメニューの紹介まで~」を開催し、ベジタリアンやヴィーガンなど食の多様化の基礎知識から実際に取り組んでいる飲食店の実例、食品メーカーのプラントベース食材・調味料までさまざまな切り口から関連情報を紹介します。

ぜひ、この機会に食の多様化に取り組んでみませんか。

### 記

- ・ 日 時 : 令和5年9月28日(木) 29日(金) 14時~17時  
(1日でも両日でも参加可。またセミナー中の会場の出入り自由。)
- ・ 場 所 : 広島観光コンベンションビューロー大会議室  
(広島市中区基町5-44 広島商工会議所ビル6F)
- ・ 内 容 :
  - 9月28日(木)
    - 14時~15時「ベジタリアン・ヴィーガン対応の基礎知識」  
講師: 株式会社 JizoHat ポール・ウォルシュ氏
    - 15時~16時「食の多様化に取り組む飲食店の実例紹介」  
講師: 宮島山一 山松 哲平氏
    - 16時~17時「プラントベース食材・調味料のプレゼンテーション」  
講師: 食品メーカー各社
  - 9月29日(金)
    - 14時~15時「フードバリアフリー」  
講師: 株式会社 Food Marico 上田 まり子氏
    - 15時~16時「食の多様化に取り組む飲食店の実例紹介」  
講師: 次郎吉(お好み焼き) 福井 恭平氏
    - 16時~17時「プラントベース食材・調味料のプレゼンテーション」  
講師: 食品メーカー各社
- ・ 定 員 : 両日とも30人
- ・ 参加費 : 無料
- ・ 参加申込方法 : 当ビューローホームページ (<https://www.hiroshimacvb.jp/info/news/2431.html>) か、  
電話 : 082-554-1814 まで。

~当ビューローへの取材もお待ちしています~



観光プロダクトの開発支援や観光案内などの観光関連事業、広島でのロケ誘致や支援を行うフィルム・コミッション、「ひろしまフラワーフェスティバル」などのイベント開催などを通じて、広島をさらに活気ある都市にするために活動しています。

(公財) 広島観光コンベンションビューロー主催  
飲食店・宿泊施設向け 食の多様化セミナー

## 観光客のヴィーガン需要急増中！

～観光客の生の声から実例を交えたメニューの紹介まで～

参加者  
募集！

広島を訪れる外国人観光客には、ベジタリアンやヴィーガンの方が数多くおられます。こういった観光客は事前に対応可能な飲食店を検索して来店することが多く、ベジタリアン・ヴィーガンメニューに対応しておくことで潜在的な顧客拡大を見込むことができます。また、今後は国内観光客においても同様の需要が高まるものと予想されています。

今回のセミナーでは、飲食店や宿泊施設でのメニュー開発にお役立ていただくため、難しいと思われるがちなベジタリアン・ヴィーガン・アレルギー対応の基礎知識や、すでに取り組んでいる飲食店の実例とともに、食品メーカーで開発されているプラントベース食材や調味料などの商品もご紹介します。この機会に食の多様化のリアルを知って、新規客層の開拓に取り組んでみませんか？

### 開催概要

- ▶日 時 9月28日(木)・29日(金) 14:00-17:00  
1日でも両日でも参加できます。また、セミナー中の会場の出入りは自由です。
- ▶会 場 広島観光コンベンションビューロー大会議室  
(広島市中区基町5-44 広島商工会議所ビル6F)
- ▶定 員 30名
- ▶参加費 無料
- ▶申込方法 申込フォーム・QRコード・FAX(裏面参照)のいずれかよりお申し込みください。 <https://forms.gle/EWMmBWQqYCZiWAEQ6>



### スケジュール

9/28(木)

- ▶14:00-15:00  
ベジタリアン・ヴィーガン対応の基礎知識  
【講師：株式会社JizoHat ポール・ウォルシュ氏】
- ▶15:00-16:00  
食の多様化に取り組む飲食店の実例紹介  
【講師：山一別館(宮島) 山松 哲平氏】
- ▶16:00-17:00  
ヴィーガン対応商品紹介・PR  
【オタフクソース(株)/キッコーマン食品(株)/ハウスギャバン(株)】

9/29(金)

- ▶14:00-15:00  
フードバリアフリー  
【講師：株式会社Food Marico 上田 まり子氏】
- ▶15:00-16:00  
食の多様化に取り組む飲食店の実例紹介  
【講師：次郎吉(お好み焼 広島市) 福井 恭平氏】
- ▶16:00-17:00  
ヴィーガン対応商品紹介・PR  
【カゴメ(株)/ハインツ日本(株)】

### 講師紹介



▶株式会社JizoHat  
ポール・ウォルシュ氏



▶山一別館  
山松 哲平氏



▶株式会社Food Marico  
上田 まり子氏



▶次郎吉  
福井 恭平氏

### 問合せ

(公財) 広島観光コンベンションビューロー 魅力創造部 受入態勢整備担当  
TEL:082-554-1814 / FAX:082-554-1815  
MAIL:creativetourism@hiroshima-navi.or.jp

**観光客のヴィーガン需要急増中！**  
**～観光客の生の声から実例を交えたメニューの紹介まで～**  
**参加申込書**

項目	記入欄
店舗名（社名）	
お名前（ふりがな）	
役職	
電話番号・ファクス番号	
メールアドレス	
セミナー参加希望日	<input type="checkbox"/> 1日目：9月28日（木） <input type="checkbox"/> 2日目：9月29日（金） ※1日でも両日でも参加できます。
貴店・貴社の業態で最も近いものをお教えてください。 飲食店 <input type="checkbox"/> 和食 / <input type="checkbox"/> イタリアン / <input type="checkbox"/> フレンチ / <input type="checkbox"/> 洋食 / <input type="checkbox"/> 中華 / <input type="checkbox"/> アジア・エスニック / <input type="checkbox"/> カフェ / <input type="checkbox"/> 居酒屋 / <input type="checkbox"/> お好み焼 / <input type="checkbox"/> その他・複数店舗 飲食店以外 <input type="checkbox"/> 宿泊施設 / <input type="checkbox"/> 料飲飲食関連企業 / <input type="checkbox"/> 料飲飲食関連企業以外の企業 / <input type="checkbox"/> 官公庁・団体	
ベジタリアン・ヴィーガンメニューへの取り組み状況・意向をお教えてください。 <input type="checkbox"/> すでに取り組んでおり、常設メニューがある。 <input type="checkbox"/> すでに取り組んでおり、要望があれば提供できるメニューがある。 <input type="checkbox"/> 取り組みはじめており、メニューを検討中である。 <input type="checkbox"/> まだ取り組んでいないが、すぐにでも取り組みたいと考えている。 <input type="checkbox"/> まだ取り組んでいないが、今後の方針を検討している。 <input type="checkbox"/> 取り組んでおらず、今後も予定がない。	

複数でご参加の場合は、同行者情報をご記載ください。

お名前（ふりがな）	
店舗名（社名） / 役職	
お名前（ふりがな）	
店舗名（社名） / 役職	