

# 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)12月18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・佐伯  
TEL:082-554-1814 / FAX:082-554-1815  
E-mail: creativetourism@hiroshima-navi.or.jp  
page 1 of 1

## 食の多様化セミナー実践編の参加者を募集！

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ることで、飲食店や宿泊施設などのビジネスチャンスを拡大してもらうため、2023年9月のセミナーに引き続き、「国内外のお客様を取りこぼさない！食の多様化セミナー実践編～ベジタリアン対応の概論とヴィーガンお出汁の実演～」を開催します。

アフターコロナやインバウンドの回復により国内外の観光客が急増しており、それに伴い食の多様化への要望も高まっています。グループの中に食に制限のある方がいる場合、グループ全体として対応可能なお店や地域を探して選ばれることがあり、せっかくの集客チャンスを逃している可能性もあります。

今回は基礎知識のセミナーのほか、通常は教えてもらえないヴィーガンお出汁の作り方を特別に実演していただき、より現場で活用していただける健康志向やサステナブルな社会を目指す観点から実践的な内容としています。

この機会にベジタリアン・ヴィーガンに対する実践的な知識を深め、ヴィーガン等対応メニュー導入・新たなメニュー開発へのきっかけとし、新規のお客様をお迎えして広島の食を楽しんでもらいませんか。

### 記

- ・日時：令和6年1月23日(火) 14時～17時30分
- ・場所：Le・Reve 八丁堀(広島県広島市中区八丁堀1-8 エイトビル2階)
- ・内容：
  - 14:00-14:35 セミナー：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】  
食の多様化対応の概論やヴィーガン等旅行客の苦労話など
  - 14:35-15:25 トークセッション  
【講師：雪月風花 福智院(世羅町) 吉宗 五十鈴氏/株JizoHat ポール・ウォルシュ氏】
  - 15:35-16:25 ヴィーガンお出汁の作り方・活用方法の実演  
【講師：雪月風花 福智院 吉宗 五十鈴氏】  
調理実演、お出汁の試飲
  - 16:35-17:30 参加者の情報交換会
- ・定員：30人程度
- ・対象：飲食店・宿泊施設ほか食の多様化への取組に興味のある方
- ・参加費：500円(会費)
- ・参加申込方法：当ビューローホームページ(<https://www.hiroshimacvb.jp/info/news/2586.html>)の申込フォームから申込、または専用のFAX申込書(添付チラシ裏面)によりFAXで申込。

～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。

# 国内外のお客様を取りこぼさない！

## 食の多様化セミナー実践編

### ～ベジタリアン対応の概論とヴィーガンお出汁の実演～

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いらっしゃいます。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、今後は健康志向やサステナブルな観点から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。

本セミナーでは、ベジタリアン・ヴィーガン対応の概論に加え、通常は教えてもらえないヴィーガンお出汁の作り方を特別に実演いただきます。この機会にベジタリアン・ヴィーガンに対する実践的な知識を深め、ヴィーガン等対応メニューの導入・開発をきっかけとして、国内外から新規のお客様をお迎えしませんか？

#### 開催概要

- ▶ **日時** 令和6年1月23日(火) 14:00-17:30
- ▶ **会場** Le・Reve八丁堀(広島市中区八丁堀1-8 エイトビル2階)
- ▶ **定員** 30名
- ▶ **参加費** 500円(会費)
- ▶ **申込方法** 申込フォーム・FAX(裏面参照)のいずれかよりお申し込みください。  
<https://forms.gle/M8SbNvLruGYaqNjL9> ※申込締切：1月17日(水)



#### スケジュール

- ▶ **14:00-14:35**  
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】
- ▶ **14:35-15:25**  
トークセッション  
【講師：雪月風花 福智院 吉宗 五十鈴氏・  
株式会社JizoHat ポール・ウォルシュ氏】
- ▶ **15:35-16:25**  
ヴィーガンお出汁の作り方・活用方法の実演と試飲  
【講師：雪月風花 福智院 吉宗 五十鈴氏】
- ▶ **16:35-17:30**  
参加者情報交換会

#### 講師紹介

- ▶ 株式会社JizoHat 代表取締役  
ポール・ウォルシュ氏



イギリス出身。広島在住歴28年。  
英字メディアGetHiroshima編集長。昨今は、海外旅行者の需要に応じた食のダイバーシティを増やすべく、ムスリム・ベジタリアンに対応した飲食店のガイドマップを制作監修。

- ▶ 雪月風花 福智院 店主 吉宗 五十鈴氏



世羅町在住。「ひろしま食べる通信」(現・ひろしま食物語)にて県内の食べものやつくる人を紹介する誌面づくりに参加。2018年、築170年の元宿坊を修繕し「雪月風花 福智院」を開業。地域の食材を主としたお茶や甘味、精進料理を提供している。RCCイマナマ! コメンテーターとしても活躍中。



#### 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

国内外のお客様を取りこぼさない！食の多様化セミナー実践編  
 ～ベジタリアン対応の概論とヴィーガンお出汁の実演～  
 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	
貴店・貴社の業態で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 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"/> すでに組み込んでおり、常設メニューがある。 <input type="checkbox"/> すでに組み込んでおり、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"/> まだ組み込んでいないが、すぐにでも取り組みたいと考えている。 <input type="checkbox"/> まだ組み込んでいないが、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	