

倉敷市内のホテルレストラン・飲食店・食品加工業者の方へ

参加
無料

お寿司も、うどんも！？
難しく考えなくて大丈夫！

ヴィーガン・ハラール等の 多様な食習慣対応セミナー&試食会

POINT 1

国際会議や旅行で
喜ばれて集客力UP

POINT 3

情報発信や
接客のコツを伝授

POINT 5

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

POINT 2

初心者にも
わかりやすい解説

POINT 4

地産地消の食材を
活用したメニューを美食

2025年10月23日(木)

基礎編：14:00～15:00@視聴覚室

実践編：15:15～16:30@調理室

会場：児島市民交流センター
(倉敷市児島味野2丁目2-38)

定員：各回 30 名

講演 14:00 - 15:00

基礎編) 外国人観光客の食の多様性とニーズ
／倉敷・児島のポテンシャル



守護 彰浩

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。
流通経済大学非常勤講師。

実食解説 15:15 - 16:30

実践編) 倉敷・児島ならではの食材を活用
したヴィーガンメニュー試食会



楠本 勝三

株式会社Funfair
菜道 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。倉敷市出身。

セミナー参加
お申し込み



右のコードから専用フォームにてお申し込みください。

お申し込み期限：2025年10月22日(水) 17:00まで

※定員に到達次第受付を終了しますので、お早めにお申し込みください。



本セミナーに参加された方の中から、 さらに具体的に考えたい方向けに 無料の個別支援メニューもご用意しています

多様な食習慣対応のための個別支援

(メニュー開発やオペレーション改善のための個別支援)

対 象

基礎編または実践編セミナーに参加された上で、支援を申し込まれた方から選定（3事業者）※申込方法はセミナー時に別途ご案内します。

期 間

支援決定後から令和7年12月末まで

内 容

基本的な流れは以下の通り（ケースによって異なります）

支援への応募
・支援の決定

ヒアリング
・方針の決定

既存メニュー
の分解、
代替品の検討、
ゴールの設定

試作とゴール
設定の変更など

味、見せ方、
サーブ法の調整

最終チェック

アドバイザー



個別支援のポイント

- 倉敷市内の店舗での支援実績もあるアドバイザーが担当します
- 支援対象者の解決したい課題に応じた支援を行います
- メニュー開発して終わり、ではなく、どう売るか？までサポートします

※多様な食習慣への対応を進めることについて、既に組織内で合意が得られている事業者の方を、支援の対象とさせていただきます。

守護 彰浩

フードダイバーシティ株式会社
代表取締役

お問合せ先

本セミナーは、倉敷市内の宿泊施設、飲食店、食品加工業者の方を対象としています。
セミナーに関して御不明な点等がありましたら、下記の事務局へお問い合わせください。

主 催：倉敷市（文化産業局MICE誘致推進室）

事務局：フードダイバーシティ株式会社

Tel. 050-6865-6881（横山）

E-Mail. info@food-diversity.co.jp