

飲食店  
観光事業者向け

インバウンドのビジネスチャンスをお逃し！



# 食の多様性を学ぶ

## セミナー&料理デモンストレーション

- 様々な国や宗教の方々が一つのテーブルを囲んで食事を楽しむ「ワンテーブル」 -



申込締切  
10月4日(月)  
参加無料  
先着50名

日時・場所

令和3年10月11日(月) 14:00-16:00 受付13:30-

mark MEIZAN(マークメイザン)2F (鹿児島市名山町9-15 旧ソフトプラザがこしま)

■アクセス 鹿児島市電「朝日通」電停下車 徒歩3分 (できるだけ公共交通機関をご利用ください。)

次第・内容

14:00-14:05 鹿児島市挨拶/説明

14:05-14:55 第1部

### ムスリム・ベジタリアンセミナー

#### 「食の多様性を一日で学ぶ」

- ☑ 食の多様性とは～ハラール・ベジタリアンなどの定義～
- ☑ 国内外の食の多様性の現状～コロナ禍での意識変化～
- ☑ 食対応することのメリットとは？
- ☑ 今できること・正しい情報発信とは？

フードダイバーシティ株式会社 代表取締役  
守護 彰浩 (しゅご あきひろ)

2014年1月より6カ国語で日本国内のハラール情報を発信するポータルサイトHALAL MEDIA JAPAN運営のほか、国内最大級のハラールトレードショー・HALAL EXPO JAPANを4年連続主催。2018年4月からベジタリアン事業にも注力し、中国語でのベジタリアン情報サイト「日本素食餐廳攻略」をスタート。2020年4月からは世界最大級のベジタリアンレストラン検索サイト「Happy Cow」と業務提携スタート。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。



14:55-15:00 休憩 (ハラール・ベジタリアン食材、ブース出展事業者紹介)

15:00-16:00 第2部

### 料理デモンストレーション

- ☑ 鶏飯 (ハラール対応)
- ☑ さつま揚げ (ハラール&ヴィーガン対応)
- ☑ カツ (ハラール&ヴィーガン対応)

\* ちゃぶや咖喱堂オリジナルメニュー (カツ) のレシピは非公開となりますので予めご了承ください。

ひふみよ株式会社

白澤 繁樹 (しらさわ しげき)

鹿児島市在住。元々、web・広告業界出身で、現在は障害者向け就労支援事業「ひふみよベース紫原」を経営。2014年にはヴィーガン、ハラール対応ラーメン「Samurai Ramen」を発売し、マレーシアの実店舗、プロダクトの国内外販売を手掛ける。現在鹿児島市荒田にて「ちゃぶや咖喱堂」を運営。ムスリム、ベジタリアン・ヴィーガンの受入対応を積極的にやっている。



白澤氏発案

16:00-16:45 [終了後] 個別質問タイム…5分程度/事業者 ※ 希望者募集！ (詳しくは裏面へ)

### 食の多様性への対応がビジネスチャンスにつながる3つの理由

[出所] 観光庁HP等

#### 高いニーズ

外国人観光客が訪日前に期待していたこと

1位

日本食を食べること

#### 市場ボリュームあり

訪日外国人観光客のうち、

ムスリム：約11%  
ベジタリアン：約5%  
※台湾の約14%は台湾素食

#### リピーターは身近なところに

健康志向の高い地元客  
…コロナ禍で日本人の「ゆるベジ」が拡大  
ムスリムやベジタリアンなどの在住外国人



皆でベジ対応のお店に行こう！



グループに、1人でもベジタリアンやムスリムがいたら、その1人に合わせてお店を選ぶ傾向があります！

### 鹿児島産ヴィーガンラーメンをまずはお試してみませんか？



Samurai Ramen UMAMI

参加者にご提供！  
(袋麺:1袋/名)

ノンアルコール、動物由来のものを使わないアニマルフリー、ノンMSG(グルタミン酸ナトリウム)でありムスリム、ヴィーガン、ベジタリアンも食べられます。

\*ハラール認証は取得していません。  
\*化学料や保存料は一切含まれていません。

※ 新型コロナウイルス感染拡大状況によっては、セミナー開催方法がオンライン開催など変更になる可能性があります。予めご了承ください。  
※ 新型コロナウイルス感染拡大防止のため、来場の際はマスクの着用をお願いします。

主催：鹿児島市観光プロモーション課 受託：株式会社やまごころ・株式会社クライベスト共同企業体

## セミナーお申し込み

メール又はFAXにて、10月4日（月）までにお申し込みください。

なお、見逃し配信（後日の動画の共有）のみの場合もお申し込みが必要です。

申込先 | 株式会社やまところ・株式会社クラインベスト共同企業体

MAIL : [info@climbest.co](mailto:info@climbest.co) FAX : 03-4333-7398

事業所名	○を記載ください。↓		
①参加者役職・氏名	第1部 セミナー	/ 第2部 料理デモ	/ 見逃し配信
②参加者役職・氏名	第1部 セミナー	/ 第2部 料理デモ	/ 見逃し配信
住所			
電話番号			
代表者メール			
終了後の個別質問	希望する / 検討中 / 希望しない	（←○を記載ください。）	

## ハラル・ベジタリアン食材の展示ブース出展のお申込み

当日はセミナー会場別室にて、飲食・観光関連事業者が手に取ってみることができる、ハラル・ベジタリアン対応食材の展示ブースをご用意します。出展希望者は、メール又はFAXにて、9月27日（月）までにお申し込みください。なお、お申込み後、主催者及び受託者にて内容を確認の上、出展可否を審査いたしますので、予めご了承ください。

申込先 | 株式会社やまところ・株式会社クラインベスト共同企業体

MAIL : [info@climbest.co](mailto:info@climbest.co) FAX : 03-4333-7398

事業所名	
住所	
電話番号	
代表者メール	
出展したい商品	

## 次回セミナー&ワーキンググループのご案内

テーマ 仮) インバウンド再生に向けた鹿児島市の方向性

日時 12月以降を予定

## お問い合わせ

鹿児島市観光プロモーション課 電話 : 099-216-1510 FAX : 099-216-1320

MAIL : [kankopromo@city.kagoshima.lg.jp](mailto:kankopromo@city.kagoshima.lg.jp)

URL : <https://www.kagoshima-yokanavi.jp/news/139>

申込書データの  
ダウンロードは  
こちら→

