

プロのシェフから学ぶ！（実食付き） ベジタリアン・ハラルルの 食文化対応セミナー 2025

食の多様性とニーズを学びませんか？
メニュー開発のための個別支援も行います。
多様なインバウンドの受け入れに、ご参加ください！

講演

14:00-15:20 (80分)

外国人観光客の食の多様性とニーズについて（基礎編）

講師 守護 彰浩

フードダイバーシティ株式会社 代表取締役

食の多様性サポート実績は300件以上。全国
自治体・行政と連携しながら講演活動、及び
集客のための情報発信を行う。

7月3日 土

14:00-16:30

開催場所

城崎地区コミュニティセンター
（城崎振興局内）

住所：兵庫県豊岡市 城崎町桃島1057番地の1
城崎振興局3階

実食&解説

15:30-16:30 (60分)

豊岡ならではの食材を適用したメニュー実食会（実践編）

菜道チーフシェフ 楠本 勝三

株式会社Funfair

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。

- ・ 場所：城崎地区コミュニティセンター
- ・ 日時：2025年7月3日（木） 14:00～16:30
- ・ 参加費：無料
- ・ 駐車場：無料
- ・ 定員：30名程度
- ・ 申込方法：右記二次元コードからお申込みください
- ・ 申込期限：2025年6月30日（月）※定員に到達次第終了



食の多様性のための個別支援 (メニュー開発のための個別支援)

対象者

セミナーに参加され、支援を申し込まれた方から選抜（3事業者）

期 間

2025年 10月上旬まで

内 容

基本的な流れは下記の通りです

※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。

・アドバイザーが現地に訪問しアドバイス

応募、
事業者決定

ヒアリング

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
の設定の変更

味、見せ方、
サーブ法の
調整

最終
チェック

アドバイザー



守護 彰浩

フードダイバーシティ株式会社代表取締役

食の多様性サポート実績は300件以上。全国自治体・行政と連携しながら講演活動、及び集客のための情報発信を行う。

お申込み・お問合せ

- ・事業名：ベジタリアン・ハラル食対応の施設育成事業
- ・対象者：豊岡市内の旅館・ホテル・レストランや飲食店のシェフ・経営者
- ・参加条件：①セミナーに参加、②メニュー開発を行う、③Visit Kinosakiに掲載
- ・定員：3事業者
- ・申込期限：2025年 6月30日（月）17:00 ※定員に到達次第終了
- ・申込方法：以下の二次元コードからお申込みください。



主催：一般社団法人豊岡観光イノベーション
TEL：0796-21-9002（平田、山本）
iinfo@toyooka-tourism.com