

各市町村観光担当課長 殿

福岡県商工部観光局観光政策課長

食の多様性対応セミナー及びメニュー開発支援アドバイザー派遣の周知について（依頼）

平素より、県の観光振興にご支援ご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、本県では、ハラール・ベジタリアン・ヴィーガン等の多様な食文化を有する旅行者に対応できる飲食店・宿泊施設等の充実を図るため、下記のとおり食の多様性に対応するためのセミナー及びメニュー開発支援を実施します。

今回のセミナーは、初心者向けの基礎的な内容で全 4 回です。目的に応じて 1 回だけの参加も可能です。

また、セミナーの参加者を対象に、多様な食文化に対応したメニュー開発支援のためアドバイザー派遣を行います。

つきましては、県内の飲食関連事業者の皆さまに本事業を積極的にご活用頂きたいと考えておりますので、貴市町村の HP 掲載や関係事業者様への周知にご協力いただきますようお願い申し上げます。

記**1 食の多様性対応セミナー**

(1) セミナー概要 ※全日程 14 時～16 時

日程	テーマ	場所
【Day 1】 8/31 (木)	食の多様性市場の最新動向と福岡での対応方法 (基礎編)	TKP ガーデンシティ博多 阿蘇 1 (福岡市博多区博多駅前 3-4-8 サットンホテル博多シティ内 5 階)
【Day 2】 9/6 (水)	Day 1 の応用編、福岡ならではの食材を活用したメニュー試食会	中村調理製菓専門学校 (福岡市中央区平尾二丁目 1-21)
【Day 3】 10/11 (水)	Web、SNS、Google マップ活用術	TKP ガーデンシティ博多 阿蘇 1 (福岡市博多区博多駅前 3-4-8 サットンホテル博多シティ内 5 階)
【Day 4】 11/15 (水)	外国人の文化・習慣に配慮した接客のポイント	TKP ガーデンシティ博多 阿蘇 1 (福岡市博多区博多駅前 3-4-8 サットンホテル博多シティ内 5 階)

(2) 参加対象 : 福岡県内の飲食店、宿泊施設、観光関連施設、食品関連卸売、食品製造業等

(3) 参加費 : 無料

(4) 開催方法 : 会場参加またはオンライン視聴 (ZOOM)

(5) 定員 : 各日程先着 100 名

(6) 申込方法 : 別添チラシに記載の URL または QR コードよりお申し込みください。

(7) 申込期限 : 各日程の実施日 2 日前の 17 時まで

2 メニュー開発支援

(1) 支援概要 : 専門アドバイザーが福岡名物など既存メニューを活かしたメニューの開発、食の多様性に対応するための食材・調味料等の仕入れ先の開拓方法等について助言

(2) 支援対象 : 福岡県内の飲食店、宿泊施設、観光関連施設、食品関連卸売、食品製造業等

(3) 対象事業者数 : 20 事業者

(4) 参加費 : 無料 ※アドバイザー派遣に係る人件費・交通費は無料。

ただし、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。

(5) 派遣回数 : 各事業者最大 3 回

(6) 申込期限 : 令和 5 年 9 月 8 日 (金) ※セミナー Day 1・Day 2 参加者アンケートにて募集。

(7) 派遣期間 : 事務局と日程調整のうえ決定 (令和 6 年 2 月 29 日 (木) まで)

※県 HP : <https://www.pref.fukuoka.lg.jp/press-release/syokunotayousei2023.html>

【本件担当】福岡県商工部観光局観光政策課観光産業係 宮本

TEL : 092-643-3456

Mail : ukeirekankyou@pref.fukuoka.lg.jp

福岡県内の飲食店・宿泊施設・食品製造業等の方へ



参加費
無料

会場参加
&
ZOOM

ハラール、ベジタリアン、ヴィーガン等 食の多様性対応セミナー &メニュー開発支援

福岡県では、多様な食文化を有する旅行者に対応できる県内の飲食店・宿泊施設等の充実を図るため、新たにセミナー&メニュー開発支援を行います

POINT 1

インバウンド&国内からの集客力UP

POINT 2

初心者でも
すぐに実践可能

POINT 3

地産地消の食材を
活用したメニューを試食
(セミナーDay2)

POINT 4

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
(メニュー開発支援)

食の多様性対応セミナー

(各回先着申込100名・一部のみの受講も可能です)

メニュー開発支援

(セミナーDay1・Day2参加者のうち20事業者)

DAY 1 8/31(木) 14:00 - 16:00

ハラール・ベジタリアン・ヴィーガン市場の
最新動向と福岡での対応方法 (基礎編)

[会場] TKPガーデンシティ博多 阿蘇1
福岡市博多区博多駅前3-4-8 サットンホテル博多シティ内 5階

DAY 2 9/6(水) 14:00 - 16:00

ハラール・ベジタリアン・ヴィーガン市場の
最新動向と福岡での対応方法 (応用編)

~福岡ならではの食材を活用したメニュー試食会~

[会場] 中村調理製菓専門学校
福岡市中央区平尾二丁目1-21

DAY 3 10/11(水) 14:00 - 16:00

Web、SNS、Googleマップ活用術
・集客に必須のSNSツール・GoogleMAPの活用法
・食の多様性対応を意識した発信のポイント

[会場] TKPガーデンシティ博多 阿蘇1
福岡市博多区博多駅前3-4-8 サットンホテル博多シティ内 5階

DAY 4 11/15(水) 14:00 - 16:00

外国人の文化・習慣に配慮した接客のポイント

・ベジタリアン・ヴィーガンの店舗での対応
・イスラム教徒の文化・習慣や接客のポイント

[会場] TKPガーデンシティ博多 阿蘇1
福岡市博多区博多駅前3-4-8 サットンホテル博多シティ内 5階

20事業者を対象に、食の多様性に対応した
メニュー開発に向けた個別支援を行います

※セミナーDay1・Day2参加者を対象に、アンケートにて募集します。
※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。

支援内容

- ・福岡名物など既存メニューを活かした新メニューの開発支援
- ・食の多様性に対応するための食材・調味料等の仕入れ先の開拓支援等

STEP 1

セミナー参加者の中からメニュー開発を希望する事業者を募集し、支援事業者を県と事務局が協議

STEP 2

アドバイザーが現地に訪問しアドバイス (合計3回)
※令和6年2月29日までに支援終了。
(支援例)

- 1回目 支援事業者の店舗・施設にてヒアリング、具体的なアドバイス
- 2回目 新メニューのテスト版を試食し、フィードバック
- 3回目 改良後のメニューを試食し支援完了

セミナー講師 (一例)



守護 彰浩 氏
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。

~その他、業界トップレベルの専門家が講演! 詳細は裏面にて~

申込期限: 各セミナー実施日2日前の17時まで / 定員に到達次第終了

主催: 福岡県 事務局: フードダイバーシティ株式会社



お申し込みはこちら

講師・アドバイザーのプロフィール



Day 1 Day 2 Day 3 Day 4 **メニュー開発**

守護 彰浩
フードダイバーシティ株式会社
代表取締役

国内最大級のハラールトレードショー・HALAL EXPO JAPANを4年連続で主催。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。流通経済大学非常勤講師。



Day 1 Day 2 Day 3 Day 4 **メニュー開発**

楠本 勝三
株式会社Funfair
菜道チーフシェフ

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。2022年度より東京都「東京観光大使」に任命。



Day 1 Day 2 Day 3 Day 4 **メニュー開発**

川西 哲平
株式会社mov
インバウンド事業部
コンサルティング部 部長

観光庁「世界水準のDMO形成促進事業」の外部専門人材。自治体や大手企業へのデジタルマーケティング、ビッグデータ、広告・企画・販売のコンサルティング実績多数。



Day 1 Day 2 Day 3 Day 4 **メニュー開発**

ナザヤ・ズライカ
フードダイバーシティ株式会社
海外事業部

日本在住のインドネシア人インフルエンサー。500件以上の情報発信に従事。ムスリムだけでなく、日本に興味関心のある外国人、在住外国人に響くライティングや翻訳を得意とする。日本語能力検定1級。



Day 1 Day 2 Day 3 Day 4 **メニュー開発**

青木 裕典
有限会社山本屋
専務取締役

大正14年創業 味噌煮込みうどん店 大久手山本屋5代目。2018年からフードダイバーシティ対応に積極的に取り組み、世界中のお客様に味噌煮込みうどんを提供している。



Day 1 Day 2 Day 3 Day 4 **メニュー開発**

和田海二
キャリアダイバーシティ株式会社
代表取締役

これまで30以上の自治体、50以上の飲食店のインバウンド戦略に携わる。国際会議などでパネリストを務めるなど、国内外で日本のハラールに関しての情報発信に従事。

※メニュー開発アドバイザーは変更となる場合がございます。またアドバイザーの指定は承れませんのでご了承ください。

お申込み・お問合せ

- **事業名** : 福岡県多様な食文化に対応した飲食店の受入環境整備事業
- **対象者** : 福岡県内の飲食店、宿泊施設、観光関連施設、食品関連卸売、食品製造業等
- **参加条件** : 本県事業に関するアンケートに回答すること
- **申込期限** : 各申込期限の17:00までにお申し込みください
- **セミナー** : [Day1] 8/29(火) [Day2] 9/4(月) [Day3] 10/9(月) [Day4] 11/13(月)
- ※メニュー開発支援については、セミナーDay1・Day2参加者を対象にアンケートにて募集します。
- **申込方法** : 以下のURLからお申し込みください。

※複数名でご参加の場合も、お一人ずつお申し込み下さい。

(URL) <https://x.gd/U9HJb>



主催：福岡県
事務局：フードダイバーシティ株式会社
Tel. 03-5811-1947 (横山) info@food-diversity.co.jp

主催：福岡県 事務局：フードダイバーシティ株式会社