

ゼロからわかる！ 食の多様性&サステナブル対応セミナー

～訪日外国人客をお迎えする、最初の一步と現場のヒント～

参加費

無料

定員:30名

「ベジタリアンとヴィーガンは何が違うの?」「ハラール対応って難しそう…」

「環境に配慮した取り組みは大変そう…」と感じていませんか?

インバウンド需要や国際会議(MICE)の増加に伴い、今、ホテル・旅館・飲食店、仕出し・弁当・ケータリングなどの現場では、「食の多様性」への対応や「食のサステナビリティ」への取り組みが注目されています。

本セミナーでは、海外からのお客様や国際会議(MICE)に安心して対応できるよう、食文化の違いや、食品ロス削減・地産地消など、環境に配慮した取り組みの“基本”と、無理なく始められる実践的なノウハウを、それぞれの専門家がわかりやすく解説します。さらに、多様性対応メニューの開発を支援する個別伴走支援プログラムについてもご案内します。ぜひお気軽にご参加ください。

開催
日時

11月10日(火)

14:00-17:00 (13:30受付開始)

会場

公益財団法人 仙台観光国際協会
4階 会議室

仙台市青葉区一番町3-3-20 京阪仙台一番町ビル

対象: 飲食・観光に関わる市内および近郊事業者

(飲食店・宿泊施設の経営者や料理人、仕出し・弁当・ケータリング事業者、
グリーンツーリズム関連事業者、商店街関係者、MICE主催者等)

お申込み方法

下記、Googleフォームにてお申込みください。

申し込み期日: 11月6日(金) 17時まで

※定員に達し次第、締め切らせて
いただきます。



<https://forms.gle/kYv633WVm5LsjRsK9>

1部

食の多様性セミナー

14:05～

講師: フードダイバーシティ株式会社 守護 彰浩氏

- 仙台市における食の多様性対応の取り組みについて
- 食の多様性(ベジタリアン、ヴィーガン、台湾素食、ハラール)に関する基礎講座
- 実践ワークショップ: 既存メニューをどう工夫するか、地元食材の活かし方 など



2部

食のサステナビリティ

15:55～

講師: 一般社団法人日本サステイナブル・レストラン協会
代表理事 下田屋 毅氏

- 仙台市における MICE に関する食のサステナビリティの取り組みについて
- 食のサステナビリティについて
- 地域食材の活用や食品ロスの削減、持続可能な調達など
- 日々の事業で実践できる具体的な取組紹介



その他

● 伴走支援の取り組みについて ● ヴィーガンスイーツ試食 など

ゼロからわかる！食の多様性&サステナブル対応セミナー

タイムスケジュール

14:00	開会（主催者挨拶）	
14:05	1部	仙台市における食の多様性 対応の取り組みについて
14:15		食の多様性に関する基礎講座 実践ワークショップ
15:35		質疑応答
15:45	休憩	
15:55	2部	仙台市におけるMICEに関する 食のサステナビリティの 取り組みについて
16:00		食のサステナビリティについて
16:50		質疑応答
16:55	まとめ	
17:00	閉会	

講師プロフィール

Profile 1部 食の多様性セミナー 講師

守護 彰浩 Akihiro Shugo
フードダイバーシティ株式会社代表取締役
流通経済大学非常勤講師

千葉大学卒。2006年に世界一周を経験後、2007年楽天株式会社に
入社。2014年、多様な食文化に対応するレストラン情報を発信する
ためにフードダイバーシティ株式会社を創業。ベジタリアン、ヴィーガ
ン、ハラール、コーシャ、グルテンフリー、アレルギーなどの事業領域に
て、全国自治体・行政と連携しながら普及のための講演活動、及び集
客のための情報発信を行う。2020年には総理大臣官邸で開催され
た観光戦略実行推進会議にて、菅総理大臣に食分野における政策を
直接提言した。

Profile 2部 食のサステナビリティ 講師

下田屋 毅 Takeshi Shimotaya
一般社団法人日本サステナブル・レストラン協会 代表理事

英国を拠点にサステナビリティに関するコンサルティングや研修を行
うSustainavision Ltd.を2010年に設立。2018年には一般社団
法人日本サステナブル・レストラン協会を設立し、代表理事に就任。
飲食店・ホテル・料理人などと連携し、飲食店レストランのサステナビ
リティの世界基準である「FOOD MADE GOODスタンダード」を通
じて、調達・社会・環境など幅広い視点から日本のフードサービス産
業のサステナビリティ推進に取り組んでいる。

市内飲食事業者等への伴走支援のご案内

食の多様性への対応を希望する市内飲食事業者等を 3 店舗募集し、専門家による伴走支援を実施します。
ご興味のある方は、申込フォームの事前アンケートで「伴走支援を希望・検討」を選択いただくか、セミナー終了後会場内に残ってください。

専門家による 支援内容 (一部抜粋)

- (1) 既存メニューのムスリム、ベジタリアン、ヴィーガン対応へのアレンジ支援
- (2) 新規対応メニューの開発支援
- (3) 接客や店舗運営等に関する相談対応 など

Profile

早坂 明子 Akiko Hayasaka 料理研究家／フードコーディネーター

料理研究家、栄養士、FCAJ認定フードコーディネーター1級
宮城県仙台市出身。キッチンスタジオ「具楽」主宰。栄養士、豆腐マイスター、オーガニック・ヴィーガン料理マイスター。
地元宮城の食材を活かしたレシピ開発や店舗メニュー監修、TV・広告のフードスタイリングを多数手がける。
現場のオペレーションに寄り添い、素材の魅力を引き出す実践的なメニュー提案に定評がある。



インバウンド向け仙台市観光情報ウェブサイト【Discover SENDAI】では、
ヴィーガン、ベジタリアン、ハラールに対応した飲食店リストを紹介しています。
掲載店を募集しています！