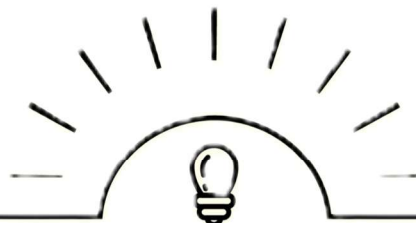


初級・中級
同時開催



参加無料
(事前申込)

日光市 ヴィーガン等多様な食文化・習慣対応セミナー & 地産品を活用したメニュー開発に向けた調理体験ワークショップ

＼このような悩み・課題をお持ちではありませんか？／

- ✓ お客様からの要望が増えているけど、どこまで対応すべき？
- ✓ 受入整備すると儲かるの？どう変わるの？
- ✓ 専用メニューを作ると調理担当の負担が増えそう…
手間やコストなど、良いやりかたを知りたい
- ✓ 集客や可視化について悩んでいる…
- ✓ 地域の食「湯波」などを取り入れたメニュー開発に興味がある



等々、日々皆さまが接客や営業する中での疑問や課題を共有し、良い方向に進めるようサポートいたします。

プログラム内容(同日開催)：開催は2部構成！皆さまお誘いあわせのうえ、お気軽にご参加ください。

セミナー

ベジタリアン・ヴィーガン等の多様な食習慣対応 セミナー

世界の市場動向や食に対するニーズ等基本情報はもちろん、すぐにでも使える食材・調味料を分かりやすく解説。食習慣や文化の「違い」ではなく“共通点”に着目し、現場の負担を最小限に抑えるオペレーションのコツを学びます。
また、集客に結びつけるための可視化や情報発信についてもご教示いたします。

講師：横山 真也 様(フードダイバーシティ(株))

ワークショップ

「日光湯波」等地産品を活用した新メニュー開発に むけたワークショップ(簡単な調理&試食会)

精進料理をルーツに持つ伝統食材「日光湯波」等を活用し、多様な食習慣に対応したご当地メニューと一緒に試作します。
講師のサポートのもと、皆さんで意見交換しながら、メニュー開発を目指します。

講師：菅谷 照之 様(フードダイバーシティ(株))

*ご都合により、いずれかのみのご参加も可能です

開催日時 & 申込方法

日光市内で飲食店や宿泊施設等、食分野の事業を営む事業者が対象です。
下記のご都合の良い日程いずれかにご参加ください。

▼お申込みQRコード



申込方法

右のQRコードを読み込んで、
または下記URLからお申込みいただけます。
<https://forms.gle/bfj6bM35XwNuMRiU8>

▶申込期限：9月21日(月)

期日	時間	場所	定員(先着)
9月29日(火)	9:30-12:00	日光公民館	20名
9月30日(水)	9:30-12:00	藤原公民館	20名

多様な食文化を持つ外国人の方への対応にハードルや、要望が増えているけどどこまで対応すべきか等悩んでいませんか？
実は、使う食材・調味料を少し変えるなど、ちょっとした工夫で対応できることがたくさんあります。
訪日外国人の増加や健康志向の日本人等食習慣が多様化が進む現在、多様な食文化や習慣に対応し、情報発信等整備することは大きなビジネスチャンスにも繋がります。

今回は、具体的な対応方法を知り・体感して頂けるよう、ヴィーガンなどの食に関する勉強会、そして一般的な食材を活用した調理体験会を開催します。

「お客様の需要へ対応を強化したい方」「食の多様性に対して次のステップに進みたい」など、少しでも関心のある方は、是非ご参加ください。もう1ステップ先に進みたい方等、皆さまの状況にあわせた内容で進行します！

また、ご参加特典として、メニュー開発等の個別支援や店舗紹介の支援もご用意しています。

セミナー＆ワークショップ [開催内容]

10分間 本事業について 日光市観光協会より

60分間 セミナー 講師： フードダイバーシティ株式会社 共同創業者 **横山 真也** 様

講師紹介

皆さまの悩みや課題をクリアに！

2012年シンガポールで法人を設立後、2014年ハラルメディアジャパン株式会社（現フードダイバーシティ株式会社）を共同創業。著書に「おいしいダイバーシティ- 美食ニッポンを開国せよ-」（ころから株式会社）。東洋大学国際学部非常勤講師。

70分間 調理体験・試食会 講師： フードダイバーシティ株式会社 営業部・マネージャー **菅谷 照之** 様

講師紹介

すぐにでも取り入れられる食材で
簡単調理体験♪

飲食店・ホテル、商社等での多彩な経験を活かし、店舗等のフードダイバーシティ対応を行う。観光庁事業はじめ全国の自治体事業では、責任者として伴走支援に従事。

セミナー＆ワークショップ 参加特典



特典1： 専門家によるメニュー開発支援

日光市の面的な受入整備に向けて、希望者にはフードダイバーシティ株式会社によるメニュー開発のための個別支援を実施いたします（支援内容はセミナー当日にご案内します）。
皆さまのペースに合わせてサポートしますので、ご安心ください。

特典1： 専門メディアでの情報発信

メニュー開発等にお取り組みいただいた施設様を、専門メディアで情報発信します。

日光市ならではの食文化や食材を大切に、
あらゆる皆さまに楽しんで頂けるよう
取組みを推進して参りたいと考えています。
皆さまのご参加、お待ちしております。



ご質問等ございましたら、お気軽に下記までご連絡ください。