

飲食店・宿泊事業者向け

ベジタリアン・ヴィーガン / ムスリム 食の多様化セミナー

～食の多様化に対応するための基礎知識と食材メニューの紹介まで～

2025.09.17 (水)

14:00-16:30 (13:30より受付開始)

会場 グリーンヒルホテル尾道
2F 「港空間ハーバースペース」

〒720-0067 広島県尾道市東御所町9-1

お車で越しの方は、「尾道駅前港湾駐車場」をご利用ください。
受付で駐車券(3時間分)をお渡しいたします。

人数 会場:30名 (オンラインでもご参加可能!)

申込期間 2025年9月16日(火)15時まで

参加費 無料

参加費無料

事前申込制

QRコードより申込みください。



定員に達した場合は、期日前に締め切らせていただく場合がございますので、あらかじめご了承ください。

■主催：一般社団法人広島県観光連盟(HIT)

広島を訪れる外国人観光客には、ベジタリアンやヴィーガン/ムスリムの方が数多くおられます。事前に対応可能な飲食店を検索して来店することが多く、定番メニューを備えておくことでベジタリアン・ヴィーガン/ムスリムの顧客拡大を見込むことができます。国内観光客においても健康志向から需要が確実に高まっています。

今回のセミナーでは、宿泊施設や飲食店でのメニュー開発や SNS 発信に役立てていただくため、難しいと思われるがちなベジタリアン・ヴィーガン/ムスリム対応の基礎知識や、すでに取り組んでいる飲食店の実例紹介と共に、食品メーカーで開発されてるプラントベース食材や調味料などの商品もご紹介します。この機会に食の多様化のリアルを知って、新規客層の開拓に取り組んでみませんか？

スケジュール

第1部 14:00-15:00

ベジタリアン・ヴィーガン対応の基礎知識

講師 / 株式会社 JizoHat 代表取締役
ポール・ウォルシュ氏

第2部 15:00-15:30

食の多様化に取り組む飲食店の実例紹介

講師 / こめどこ食堂 店長兼シェフ
高橋 良輔氏

第3部 15:30-16:30

ヴィーガン食材のご紹介・ご試食

この資料は、事前に目を通されると
セミナーの理解が深まります



株式会社 JizoHat 代表取締役

ポール・ウォルシュ氏

イギリス出身。広島在住歴28年。英字メディア Get Hiroshima 編集長。昨今は海外旅行客の需要に応じた食のダイバーシティを増やすべく、ムスリム・ベジタリアンに対応した飲食店のガイドマップを制作監修。



こめどこ食堂 店長兼シェフ

高橋 良輔氏

尾道市在住。お店のコンセプトであるお米と発酵をテーマにしたヴィーガンメニューの開発にこだわり、地産地消を目指し、地域に根差したヴィーガン料理を提供。料理を通して日本の良さを伝えることをモットーに多様なチャレンジを続けている。



問い合わせ

一般社団法人 広島県観光連盟 (HIT) プロダクト開発事業部 担当 若林
TEL 082-221-6516 / FAX 082-222-6768 / Mail info@kanko-hiroshima.or.jp