

長崎市内のホテルレストラン・飲食店の方へ

参加費
無料

長崎の定番グルメ・スイーツで学ぶ！ プロのシェフから学ぶ！ ヴィーガン・ハラール等の 多様な食文化対応セミナー（実食付き）

POINT 1 /

国際会議等で選ばれて
集客力UP

POINT 2 /

初心者にも
わかりやすい解説

POINT 3 /

地産地消の食材を
活用したメニューを美食

POINT 4 /

既存メニューを活かした
レシピ開発や仕入れをサポート

2025年7月24日（木）14:00～17:00
定員30名

九州電力長崎営業所キッチンスタジオ
（長崎市城山町3番19号）

講演 14:00 – 15:00

外国人観光客の食の多様性とニーズについて
（基礎編）



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。
流通経済大学非常勤講師。

美食&解説 15:15 – 17:00（質疑応答含む）

長崎ならではの食材を活用したメニュー実食会
（実践編）



楠本 勝三
株式会社Funfair
菜道シェフ

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。

申込期限：前日の17時まで / 定員に到達次第終了

お申込み特典！セミナーの理解がより深まる！約20分予習動画（お申し込み後にご案内）

主催：一般社団法人長崎国際観光コンベンション協会（095-823-7423）
事務局：フードダイバーシティ株式会社



詳細・申込みはこちら