

長崎市内のホテルレストラン・飲食店・食品製造業の方へ

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 /

国際会議等で喜ばれて  
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  
実食

## 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。

実食&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