

外国人対応や
集客にお困りの
ホテル・レストラン
飲食店等の皆様

ベジタリアン・ムスリム等の 多様な食習慣対応セミナー

💡 **こんな方にオススメ!!!**

「今後、新たな顧客として外国人観光客を獲得したい」
「最近ハラール、ベジタリアン、ヴィーガン等を求める外国人観光客の
来店が増えているが、対応方法がわからなくて困っている」
「食の多様性対応は行っているが、お客様に満足してもらえているか不安」

日時

基礎編：令和7年2月5日(水)14:00～15:00
実践編：令和7年2月5日(水)15:20～16:20
情報発信編：令和7年2月14日(金)14:00～15:00

各日先着50名
会場・オンライン
(ZOOM) 開催

会場

基礎編・実践編：神戸市中央区文化センター キッチンルーム
(神戸市中央区東町115番地 9階、三宮駅徒歩6分、電話078-381-7899)
情報発信編：スペースアルファ三宮 中会議室1
(神戸市中央区三宮町1-9-1三宮センタープラザ6階、三宮駅徒歩5分、電話078-326-2540)

基礎編

2/5(水)

14:00-15:00

神戸市中央文化
センター
キッチンルーム

【テーマ】インバウンド客の食の多様性とニーズについて

講師：守護 彰浩(フードダイバーシティ(株) 代表取締役)

【プロフィール】

楽天(株)を経て、2014年よりハラール情報を発信するサイト「HALAL MEDIA JAPAN」の運営、国内最大級のハラールトレードショー・HALAL EXPO JAPANを4年連続で主催。
2024年観光庁「ベジタル・ヴィーガン/ムスリム旅行おもてなしガイド」監修。



実践編

2/5(水)

15:20-16:20

神戸市中央文化
センター
キッチンルーム

【テーマ】兵庫県産の食材を使った試食&ワークショップ

講師：菅谷 照之(フードダイバーシティ(株) 営業部 マネージャー)

【プロフィール】

飲食店、ホテル、ハラール・ベジタリアン専門卸等での経験を活かし、食の多様性への対応を現場目線で実施。2022年度の観光庁「多様な食習慣等を有する訪日外国人旅行者の受入環境整備に係る調査事業」を同社が再受託した際には、責任者として全国の店舗対応を担当。



情報発信編

2/14(金)

14:00-15:00

スペースアルファ
三宮 中会議室1

【テーマ】Googleマップ等を活用した情報発信について

講師：川西 哲平((株)mov コンサルティング部 部長)

【プロフィール】

新卒時から通信・モバイルコンテンツ関連業務に従事、2014年より大手通信事業者で訪日外国人向けのWi-Fiアプリの立ち上げ、宣伝、販促を担当。現在は(株)movで大手企業や官公庁へのデジタルマーケティングやインバウンド向けコンサル等を行っている。



GOAL 本セミナーに参加していただくことで得られること！

STEP1



【基礎編】

食の多様性についての基礎知識が身につく。

STEP2



【実践編】

食の多様性対応メニューの調理を体験できる。

STEP3



【実践編】

各参加者が実際に使用している食材や調味料をベースとした試作品を検討できる。

STEP4



【情報発信編】

食の多様性についての対応状況の発信方法を学び集客増につなげる



**食の多様性対応を必要とする訪日外国人観光客から
喜ばれ、継続的に集客を行うことのできるお店へ！**



試食会＆ワークショップでは、かつめし、そばめし、姫路おでん、味噌(だれ)餃子など兵庫県内のご当地メニューの試作を予定



参加お申込・お問い合わせ

- 対象者 : 兵庫県内宿泊施設、飲食店、旅行関連事業者等
- 参加費 : 無料
- 定員 : 各回50名 (ZOOMでのオンライン配信あり)
- 申込期限: 各セミナー開催前日の17:00
- 申込方法: 右記のQRコードからお申し込み下さい。



主催：兵庫県産業労働部観光局観光振興課

事務局：フードダイバーシティ株式会社

電話：050-6865-6881 (横山) メール：info@food-diversity.co.jp