

# 少ない労力で、一年後に **差** をつけよう！

## 飲食店向けセミナー

国内でも増えつつある **ベジタリアン、ヴィーガン** を取り込む対策を取りつつ、外国人観光客が戻ってくるであろう一年後に差をつけましょう！

セミナーでは、フードダイバーシティ(食の多様化)の専門家が皆さんの疑問にお答えします。

どれだけのお客さんが待っているの？

すでに対応できているかも？  
少しの変更で対応できるかも？

海外のお客さんはどれほどいる？

食材って簡単に対応できる？

実際に対策した人の声は？

日 時: 令和2年10月6日(火) 14:00~15:00

開催方法: オンライン(Zoomミーティング)

参加費: 無料

申込方法: QRコードを読み込むか、  
<https://forms.gle/zLRXW2tF8jMequv46>  
からお申し込みください。



フードダイバーシティ株式会社  
代表取締役 守護 彰浩 氏

- 2006年 千葉大学卒業後、世界一周
- 2007年 楽天株式会社入社し、様々な新規サービスを立ち上げる。
- 2014年 多様な食文化に対応するレストラン情報を発信するために、まず 第一弾として日本国内のハラール情報を世界中のムスリムに届けるポータルサイト「HALAL MEDIA JAPAN」をサービスイン
- 2018年 第二弾として素食を求めるオリエンタルベジタリアンに情報を届けるために、中国語でのベジタリアン情報サイト「日本素食餐廳攻略」をサービスイン
- 2020年 第三弾として英語圏のベジタリアンに情報を届けるために、世界最大のベジタリアンアプリであるHappyCowと日本企業で唯一の業務提携を交わす

情報発信だけに止まらず、具体的な対応方法、事例、お客様の生の声を届ける講演を全国自治体と連携しながら展開。フードダイバーシティをコンセプトにベジタリアン、ヴィーガン、ハラール、コシヤ、アレルギーなどありとあらゆる食の禁忌に対応するコンサルティングも行う。