

Vegan
Halal
Gluten-Free
Food Allergies

インバウンド観光客の増加、

食の多様化が進む今がチャンス！

お客様の「食べられない」を

「食べられる！」に変え、

選ばれるお店になるための第一歩。

今日からできる！
今からでも遅くない！

インバウンド観光客を小矢部に引き寄せる



多様な食習慣への 対応セミナー

参加
無料

基礎編

飲食・宿泊・食品・観光関連事業の皆様が今すぐ実践できる、
多様な食習慣への対応方法を基礎から分かりやすく解説します。

2026
10.15^{T H U} 14:00-16:00
受付開始 13:30

会場

小矢部市民交流プラザ会議室101
(小矢部市城山町1番1号)

対象

小矢部市内の飲食店、宿泊施設、
食品、観光関連事業者など

講師 守護 彰浩 (しゅご あきひろ) 氏

フードダイバーシティ株式会社 代表取締役
流通経済大学 非常勤講師

1983年石川県生まれ。

千葉大学卒業後、2006年に世界一周を経験。2007年楽天株式会社に
入社。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
めにフードダイバーシティ株式会社を創業。ベジタリアン、ヴィーガン、コーシャ、グルテンフ
リー、アレルギーなどの事業領域にて、全国の自治体・行政と連携しながら普及のための講演活
動、及び集客のための情報発信を行う。2020年には総理大臣官邸で開催された観光戦略実行
推進会議にて、菅(当時)総理大臣に食分野における政策を直接提言した。



○ヴィーガン等、食の多様性に関する
基礎情報や言葉の定義

○使用できる食材、調味料の見分け方

○効率的なオペレーションの組み方

○飲食店、宿泊施設がすべきAI対策

お申し込み方法

二次元コードよりお申し込みください>>>

定員30名(先着順) 申込締切：2026年10月13日(火)まで



※セミナー参加者は11月以降に実施する無料オンライン相談会にご参加いただけます。

主催：小矢部市

お問い合わせ

事務局：株式会社日本エージェンシー 担当：南日
TEL 076-491-1881 [受付時間] 平日9:30~17:40