

全4回

世界をもてなす一皿を

ヴィーガン・ムスリム対応

試食体験 セミナー

参加費無料

各回先着100名(会場&オンライン)
複数回お申込み可能

お申込み



福岡県では、国籍、文化、宗教に関わらず、すべての方々に食の楽しさを提供する「食の多様性」を推進しています！
「ヴィーガン・ムスリムって難しそう…」「試食だけでもしてみたい」という方も、お気軽にご参加ください！

1回目

Goh・福山シェフ/伊勢すえよし・田中店主直伝！ ヴィーガン・ムスリム対応のポイント

海外から高い評価を得ている2名の料理人が登壇。さらに福岡の食をリードする福山剛氏が、福岡食材の魅力を最大限に活かしたヴィーガン・ムスリム対応のスペシャルメニューをご提供！

日時

7月29日(火) 14:00～16:00

会場

ONE FUKUOKA CONFERENCE HALL
Presentation Room 1
(天神駅 直結)

講師

- Goh オーナーシェフ 福山 剛 氏
- 〈トークセッションモデレーター〉 Fukuoka Now ゼネラルマネージャー サーズ 恵美子 氏
- 伊勢すえよし 店主 田中 佑樹 氏



Goh



Ise Sueyoshi
伊勢すえよし

2回目

ヴィーガン？ムスリム？まるごと解決！ 基礎知識・対応食品紹介

ヴィーガン・ムスリム対応の基礎知識やメニュー開発のポイントを現場目線で解説。専門卸がおすすめする対応食品の試食も実施！

日時

8月7日(木) 14:00～16:00

会場

リファレンス 駅東ビル貸会議室 2F
(博多駅 筑紫口から徒歩4分)

講師

- NPO法人 ベジプロジェクトジャパン 代表理事 川野 陽子 氏
- 一般社団法人 ハラル・ジャパン協会 代表理事 佐久間 朋宏 氏

試食提供

- 株式会社 かなあ
- 株式会社 二宮



3回目

事例から学ぶ！地元企業の食の多様性対応 ～日本食編～

インバウンドの心を掴む！福岡でヴィーガン・ムスリム対応を行う日本食店の取組事例や集客・PR方法などを試食を交えてご紹介。

日時

8月20日(水) 14:00～16:00

会場

リファレンス 駅東ビル貸会議室 2F
(博多駅 筑紫口から徒歩4分)

講師

- 株式会社 梅の花グループ 取締役 事業部門管掌 外食事業部長 野田 安秀 氏
- 鮎料理 一高/愛とうなざ 店主 木宮 一洋 氏



梅の花

愛とうなざ

4回目

事例から学ぶ！地元企業の食の多様性対応 ～ラーメン・スイーツ編～

インバウンドに選ばれる秘訣とは？福岡の人気ラーメン店やスイーツ店の多様な食文化への取組事例や集客・PR方法などを試食を交えてご紹介。

日時

9月4日(木) 14:00～16:00

会場

リファレンス 駅東ビル貸会議室 2F
(博多駅 筑紫口から徒歩4分)

講師

- 株式会社 カの源カンパニー 執行役員 富田 英信 氏
- SoyStories(ソイストーリーズ) オーナー 小南 優作 氏



カの源

SoyStories

※ セミナー内容や試食メニューは変更となる場合があります。

試食メニューやメニュー開発支援については裏面を参照！

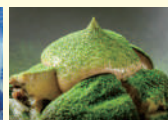
.....●試食メニュー(予定)●.....

1回目 「Goh」・・・福岡食材を使ったコース料理から、前菜/スープ/メインなど

2回目 「かるな」・・・ヴィーガン対応 明太子/ツナ/焼き鳥など
「二宮」・・・ムスリム対応 たこ焼き/ギョウザなど

3回目 「梅の花」・・・菜食ランチ・懐石から2～3品
「一高/愛とうなぎ」・・・ムスリム対応 うなぎ/ヴィーガン対応 うなぎ

4回目 「力の源カンパニー」・・・一風堂プラントベースラーメン白丸・赤丸/プラントベースめんつゆ
「SoyStories(ソイストーリーズ)」・・・ヴィーガン・グルテンフリースイーツ(ドーナツなど)



「Goh」福岡食材を使ったコース料理例

※写真はイメージです。

◆お申込み・お問い合わせ

- ◆対象者 福岡県内の飲食店・宿泊施設・食品製造業・食品関連卸売・観光関連施設等
- ◆申込方法 <https://forms.gle/GUTGeNx1sLcBbTcs6/> または表面の二次元コードからお申込みください
- ◆申込期限 各回開催日の2日前まで(定員に達し次第、受付を終了いたします)
- ◆事務局 株式会社ファースト(福岡県多様な食文化に対応した飲食店の受入環境整備事業 受託事業者)
03-6704-4760 受付時間9:00-17:30 ※土日祝日・夏季休暇(8/9～8/17)を除く

◆.....セミナー参加者対象.....◆



メニュー開発 個別支援



ヴィーガン・ムスリム等に対応したメニュー開発に向けて、
専門アドバイザーがサポート!



※アドバイザー派遣に係る人件費・交通費は無料。ただし、その他メニュー開発に係る食材等の購入費については、各事業者負担。

対象者 セミナー参加者20事業者程度(先着順)

派遣期間 令和8年2月末日まで(合計3回程度)

支援内容(一例)

- ☒ 食材・調味料のチェックや仕入先開拓
- ☒ 多言語メニューやポリシー作成支援
- ☒ SNS・Webサイトでの情報発信支援 など

メニュー開発後は、ヴィーガン・ムスリムモニターによる試食やテストマーケティングを実施!

ヴィーガン対応・総合的アドバイス

NPO法人ベジプロジェクトジャパン
代表理事 川野 陽子 氏



京都大学学生食堂ベジメニューや
内閣府食堂ベジメニューに開発協力、
東京都事業[EAT東京]外国人旅行者
おもてなしセミナー講師、東京都ムスリム
等外国人旅行者受入セミナー・
アドバイザー派遣事業などの実績をもつ。

ムスリム対応・総合的アドバイス

一般社団法人ハラル・ジャパン協会
代表理事 佐久間 朋宏 氏



2012年(一社)ハラル・ジャパン協会設立。
同協会は、イスラム関連ビジネスの普及、
啓蒙活動を目的に活動。官公庁、自治体、
各種団体、民間企業を対象に、年間100件
以上の研修・セミナーを行う。

ムスリム対応・総合的アドバイス

株式会社モット
代表取締役 中川 圭吾 氏



2013年設立、ムスリム旅行者対応の
コンサルティングを提供。
岡山県、宮城県、東京都などで豊富な
アドバイザー実績をもつ。
2023年からムスリム旅行者に特化した
おみやげ販売事業を開始。旅行者視点に
よるアドバイスを得意としている。

総合的なアドバイスに加え、和・洋・中・スイーツ・・・各ジャンルの専門家がメニュー開発をサポート

※アドバイザーは変更となる場合があります。