

ベジタリアン・ヴィーガンやムスリム、
食物アレルギーなど食の多様化に向けた対応方法を学ぶ

参加
無料

北海道

食の多様化 シンポジウム

旅行者へ食のおもてなし

食の多様化から考えられる「おもてなし」の切り口を
それぞれの専門家を交えて、トークディスカッション。
北海道の食のおもてなしスタイルをトークするシンポジウム開催。



パネリスト
食物アレルギー対応スペシャリスト

株式会社 CAN EAT 代表取締役 / CEO

オンラインで
参加

田ヶ原 絵里 氏

母の米アレルギーをきっかけに、アレルギー対応ITサービスを展開する株式会社CAN EATを2019年4月に創業。ホテル、旅館、外食向けのアレルギー対応講師を務めるほか、食品表示作成支援なども手掛ける。



パネリスト
ベジタリアン・ヴィーガン対応スペシャリスト

米国NTI認定栄養コンサルタント/ベジタリアンフードセラピスト

安藤 夏代 氏

ホリスティックカレッジ・オブ・ジャパンにて、酵素栄養学をフロントラインとするホリスティック栄養学を学ぶ。現在は、菜食で心とカラダをつなぐ『ホリスティックビオフード』を提唱。「Holistic Bio® Cafe Veggy Way」のオーナーシェフ。「Holistic Bio® School」の校長。



パネリスト
ムスリム対応スペシャリスト

ワルンジャワ オーナー/ハラールフードアドバイザー

須見 ウィディア 氏

北海道へ移住し、2001年にインドネシア料理店「ワルンジャワ」を開店。通訳やセミナー講師、インドネシア旅行者のコーディネートなど幅広く活躍している。道内のホテルなどでもハラールフードアドバイザーとしても活動している。

2024年
10月23日(水)
15:00~
16:00

1回目 | 飲食事業者様・観光事業者様・宿泊事業者様向け

「多様化する食へのニーズ！
日本と海外での旅行者対応の違いについて」

リアル・オンライン開催

会場：北海道経済センター 8F 第3会議室

※ハイブリッド型式

住所：札幌市中央区北1条西2丁目

ファシリテーター

株式会社エゾシノ 代表取締役

市川 洋允



観光におけるデジタルプロモーションなどを行う株式会社エゾシノの代表取締役。北海道のムスリムフレンドリー推進事業を経て、食のユニバーサル事業を継続的に担当。食の多様化への認識が高く、札幌市内の飲食事業にも精通。

2024年
11月6日(水)
15:00~
16:00

2回目 | 宿泊事業者様向け

「広がる食の多様化。
宿泊先での食事のマナーや対応策・サービス向上に向けて」

オンライン開催

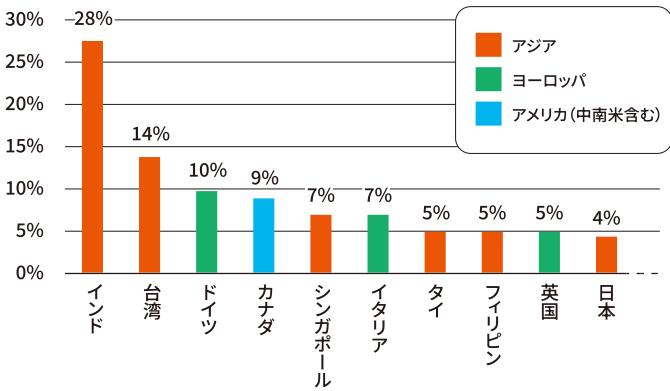
詳しくはチラシ裏面をご覧ください →

主催：公益社団法人 北海道観光機構

お問い合わせ先 [食の多様化シンポジウム 事務局] 担当：株式会社エゾシノ TEL: 011-522-6321 E-mail: universal-t@ezosinot.jp
令和6年度ユニバーサルツーリズム推進事業(ホスピタリティ向上)受託事業者

食の多様化が広がっている現状

訪日旅行者数上位・地域別ベジタリアン等比較 (2018年)

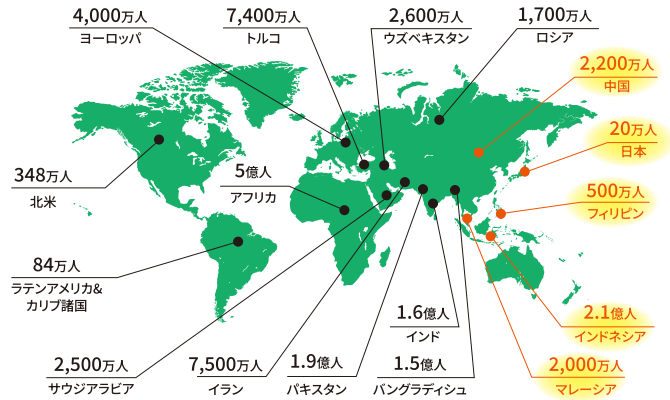


現状の見解

海外旅行者の割合でも「台湾」「タイ」などが多く、日本国内でも広がっている。

出典: 飲食事業者等におけるベジタリアン・ヴィーガン対応ガイド/観光庁 参事官(外客受入担当)令和2年4月版

世界のイスラム教徒の人口分布図

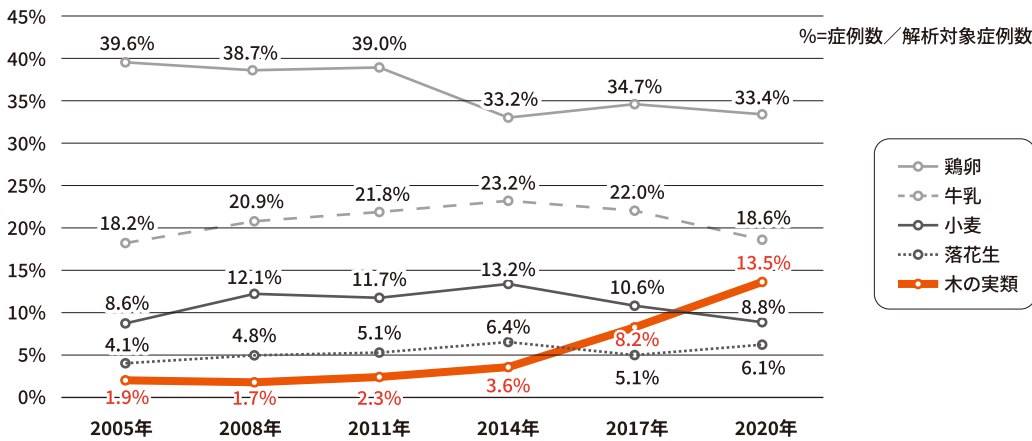


現状の見解

訪日者の多い東南アジア諸国でのシェアが高く、日本国内でも増加している。

出典: 一般社団法人 ハラル・ジャパン協会 世界のイスラム教徒

日本国内での上位品目のアレルギー症例数比較の推移 (2020年)



現状の見解

日本国内でも食物アレルギーが広がっている。アレルギーの品目も増えてきている。

出典: 食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業 報告書 / 消費者庁 令和3年度

海外旅行者だけではなく、国内旅行者の食の多様化の対応が必要となってきました。
北海道で安心して食事を楽しんで頂くための対応方法を一緒に学びましょう。

シンポジウム参加 お申込みにあたり

- 「シンポジウム参加方法」二次元バーコードをスマホで読み取り、シンポジウムの事前申込をお願いします
- Google フォームに必要事項を記入します
- 受付後、事務局から具体的な参加に関するご案内を返信いたします

シンポジウム参加方法

シンポジウムへのご参加は事前申込となっております。右記の事前申込の二次元バーコードより参加申込を頂き、受信したメールに詳細や接続の方法を記載いたします。

