

多様な食の受入対応セミナー

訪日外国人観光客が急増する中、日本人には馴染みの薄いハラールやベジタリアンなど食の禁忌への対応が今求められています。東南アジアとの直行便の就航により、ムスリムの観光客が増えつつあること、また、私たち沖縄から近い台湾には、多くのベジタリアンが存在することをご存知でしょうか？

本セミナーでは、食の多様性に関する最新動向をお伝えする他、多様化するニーズや現場の課題に対応するためのヒントをお伝えします。観光施設、飲食店、ホテルや旅行会社の皆さま、多数のご参加をお待ちしております。



第一部 セミナー

多様な食の受入対応を
実践するヒントと
食対応の重要性について



講師 守護 彰浩氏
フードダイバーシティ株式会社

2014年1月に日本国内のハラール情報を多言語で発信するポータルサイトであるHALAL MEDIA JAPANのサービスを開始。2015年4月よりハラールレストラン検索サイトHALAL GOURMET JAPANのサービスを開始。フードダイバーシティをコンセプトにハラールのみならず、ベジタリアン、ヴィーガン、コーシャなどあらゆる食の禁忌に対応する講演を、年間約100本行う。沖縄においても社内研修、店舗や施設向けのアドバイス等OCVBと連携し精力的に行う。

第二部 パネルディスカッション

県内観光施設の対応実例から学ぶ！

首里城公園や、おきなわワールドなど観光施設内におけるレストランでの取り組みを紹介します。

◆パネリスト

(一財)沖縄美ら島財団 平良 智史 氏
株式会社 南都 田仲 貴志 氏

◆コーディネーター

フードダイバーシティ株式会社 守護 彰浩氏

当日はベジタリアン、ムスリムに対応したメニューの試食をご用意しております。
ぜひ、ご賞味ください。

▼ 食対応のマトリクス 守護氏の講演にて解説!

ベジタリアン	+	ハラール肉&魚介類	=	イスラム教 (ハラール)
	-	アルコール成分の調味料		=
	+	ハラール肉&魚介類(鱈あり)	=	
	-	アルコール成分の調味料、甲殻類等		=
	+	コーシャ肉&コーシャなもの	=	
	-	アルコール成分の調味料(諸制約あり)		=
	+	牛肉以外のお肉&魚介	=	
	-	五葷(ごくん)の野菜		=
	-	根菜類	=	
	-	五葷(ごくん)の野菜		=
-	乳製品や動物由来成分の入るもの	=		

会場 および 日時

南部会場 平成30年11月20日(火)

ロワジールホテル那覇 3F 天妃の間

北部会場 平成30年11月21日(水)

ホテルゆがふいんおきなわ 2F あけみお

両日 14:00～16:30 (13:30受付開始)

セミナーのお申込方法：裏面の申込用紙をFAXまたはEメールでお送りください。

主催：沖縄県/一般財団法人沖縄観光コンベンションビューロー
<https://inbound.ocvb.or.jp/o/in/>



平成30年度 外国人観光客受入体制強化事業 多様な食の受入対応セミナー 参加申込書



参加会場に○を記入してください。【入場無料】

○を記入	参加会場	日時	場所
	南部会場	11月20日(火) 14:00~16:30(受付13:30)	ロワジールホテル那覇
	北部会場	11月21日(水) 14:00~16:30(受付13:30)	ホテルゆがふいんおきなわ

団体・事業者名		
TEL		
業種・職種 ○で囲んでください	1.飲食店 2.宿泊施設 3.観光施設 4.商業施設 5.旅行会社 6.交通 7.サービス(ウェディング、美容等) 8.観光協会 9.市町村 10.アクティビティ(ゴルフ/マリン等) 11.通訳・翻訳 12.教育機関 13.広告 14.印刷 15.メディア媒体 16.その他 _____	
	参加申込者①	参加申込者②
所属・役職		
氏名		
E-mail		

▼ 現状の課題や、講師に聞いてみたい事があればご記入ください。

プログラム

	14:00	主催者挨拶
	14:10	第一部 守護彰浩氏講演
	15:20	休憩、対応実例食品の試食
	15:40	第二部 パネルディスカッション
	16:30	閉会

【セミナー申込期限】 11月15日(木) 15:00まで

≪お問い合わせ・申込送付先≫ 一般財団法人沖縄観光コンベンションビューロー
 誘客事業部 海外プロモーション課 担当 / 安仁屋、照喜名
 TEL: 098-859-6127 FAX: 098-859-6222 E-mail :asean2@ocvb.or.jp