



Kumamoto City

News Release

令和7年（2025年）9月2日

「ベジタリアン・ヴィーガン等の多様な食文化対応セミナー&試食会」 を開催します！

飲食店や宿泊施設等の食分野に関わる事業者に対して、多様な食文化やその受入への理解を得るためのセミナー&試食会を開催します。

令和6年には熊本市の外国人入込数が初めて100万人を突破し、なかでも来熊する人数が多い台湾は、世界的に見てもベジタリアン・ヴィーガンの人口比率が高いという現状があります。そこで、ベジタリアン・ヴィーガン、ハラールなど食に関する勉強会及び世界で活躍するシェフもお呼びした試食会を行います。また、参加者のうち希望者にはメニュー開発等の個別支援も行います。

ここで得た学びを参加者が実務で実践することで対応店舗の充実を図り、食に関する受入環境の整備を目指します。

1 日時 令和7年（2025年）9月11日（木）14:00～17:00

2 場所 熊本市食品交流会館（フードパル熊本内）

3 主催 熊本市観光政策課

4 内容 別添チラシのとおり

5 参加者 定員50名（申込受付中。〆切9月9日）



昨年の様子

6 取材に当たったの留意点

試食は参加者のみになります。試食を希望される方はご相談ください。



昨年の試食会での対応メニュー

（太平燕、豚骨スープ、餃子、スイートポテト、牛雑炊、ローストビーフ）

【お問い合わせ先】

経済観光局 観光交流部 観光政策課

電話：096-328-2393

課長：光安 林太郎（みつやす りんたろう）

担当：小原 愛実（おばら まなみ）

参加無料
ベジタリアン・
ヴィーガン等の
多様な食文化対応
セミナー＆試食会
参加者募集
メニュー開発支援あり

セミナー・試食会

9/11 木 14:00~17:00

2024年3600万人以上の外国人観光客が日本を訪れ、熊本市への来訪も増加している中、多様な食習慣を持つ観光客に対しベジタリアン・ヴィーガン、ハラールなど食に関する勉強会及び、地域の地産地消の食材を活用した試食会を開催します。希望者には熊本市が派遣する専門家が個別に対応に向けた支援も実施いたします（参加費無料）

POINT 1

初心者にもわかりやすく
対応方法を説明

POINT 2

地域の食材を活用した
馴染のあるメニュー試食

POINT 3

あなたのお店の
メニュー開発支援あり

対象 市内の飲食・宿泊事業者等

開催日 令和7年9月11日（木）14:00-17:00

定員 50名（1社3名まで）

開催場所 熊本市食品交流会館 パーティールームA
熊本市北区貢町581-2（フードパル熊本内）

※4名以上の参加希望の場合はご連絡ください。

昨年度セミナー参加者の声

第1部、第2部とも大変わかりやすく、
参入のハードルが低くなりました。

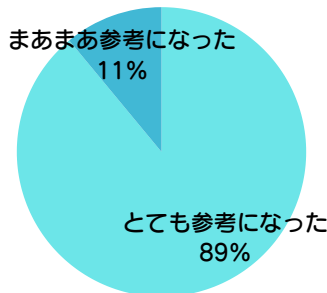


とても参考になりました。このような
セミナーをまた受講できたらと思います。

食の選択肢がどこでも増えると良いなと
感じました。試食とっても美味しかったです。



Q.本日のセミナーは御社の食の多様性を推進する上で
参考になりましたか。



昨年度参加者のセミナー
アンケートの結果

満足度100%

昨年度セミナー参加事業者 事例①

紅蘭亭 鑑真食堂様(熊本市中央区)

＜対応メニュー＞
「ヴィーガン担々麺」

＜支援内容＞
・スタッフ向け社内研修
・既存メニューに対する対応支援



昨年度セミナー参加事業者 事例②

銀杏釜めし様（熊本市中央区）

＜対応メニュー＞
「竹の子と南関あげの釜めし」

＜支援内容＞
・食の多様性に対応したメニューの
開発支援



セミナー・試食会講師

【基礎編】台湾素食・ヴィーガン・ハラルの 基本と現場対応へ



守護 彰浩
フードダイバーシティ株式会社
代表取締役

食の多様性対応サポート実績は300件以上。菅首相（当時）への政策提言をはじめ、小規模店舗から大企業までのコンサルティング実績多数。流通経済大学非常勤講師。

【実践編】試食会実食＆解説



楠本 勝三
株式会社Funfair
菜道 シェフ

フランス料理から和食の世界へ転身。2019年「世界で最も人気があるヴィーガンレストラン」を獲得。2023年の米国のイベントでは2,000名のキャンセル待ちも。2023年より東京観光大使。

店舗様への個別アドバイス＆メニュー開発支援について（無料）

- 対象** セミナーに出席された上で支援を申し込まれた方
- 期間** 令和8年2月末まで
- 内容** 基本的な流れは以下のとおり（支援開始から終了まで1～2ヶ月を想定）

個別支援へ
申込み
支援決定

ヒアリング
方向性の決定

お店へ訪問し
既存メニュー
チェック及び
対応に向けた
アドバイス

アドバイスを
元に試作メニュー
作成及び
試食を実施し
フィードバック

最終チェックし
完成

＼日本全国で店舗事業者様の支援を行っているアドバイザーがあなたのお店をサポートします！／

個別アドバイス＆メニュー開発支援アドバイザー



横山 真也
フードダイバーシティ株式会社
共同創業者

2010年日本で独立後、14年ハラルメディアジャパン株式会社（現フードダイバーシティ株式会社）を創業。著書に「おいしいダイバーシティ-美食ニッポンを開国せよ-」（ころから株式会社）。東洋大学国際学部非常勤講師。



菅谷 照之
フードダイバーシティ株式会社
営業部 マネージャー

飲食店、ホテル、商社等での多彩な経験を活かし、店舗等のフードダイバーシティ対応を現場目線でアドバイスを行う。観光庁事業では責任者として全国の店舗対応を担当

9月11日開催セミナーお申込み・お問い合わせ

対象者：熊本市内宿泊施設、飲食店のほか、食分野で外国人受入に関わる事業者の方
参加条件：訪日外国人客等への対応を予定している、実施している熊本市内の事業者であること
申込期限：2025年9月9日（火）※募集人数に達し次第終了
申込方法：右記のURLないしQRコードからお申込ください。URL：<https://forms.gle/qDTGnoUsRYmRDg647>

主催：熊本市観光政策課
事務局：フードダイバーシティ株式会社

TEL：050-6885-6881（担当：横山）
MAIL：info@food-diversity.co.jp

