

『難しい』『大変そう』
『そんなイメージが変わる!』

基礎から学ぶ

台湾素食やヴィーガン、
そしてハラール対応
『難しい』
『手間が増えそう』
と諦めていませんか？
情報をアップデートして
インバウンド集客に
つながましょう！



多様な食文化対応セミナー&試食会

ここがポイント

1

諦めなくて大丈夫！
「意外と簡単！」と思える
対応方法をレクチャー！

2

有名シェフによるアドバイ
ス&試食でメニュー開
発のイメージを掴む！

3

希望者には、専門家による
対応に向けた個別支援も
提供可能！※定員あり

概要

- 開催日** 令和7年9月29日(月) 14:00~17:00
- 対象** 市内の飲食店や宿泊施設等のシェフ・経営者、
食分野で外国人受入に関わる事業者の方
- 定員** 20名程度（事前申し込み/先着申込順）
- 参加費** 無料
- 会場** エル・パーク仙台 5階 「食のアトリエ」
仙台市営地下鉄南北線 勾当台公園駅直結
- 申し込み** 右記QRコードよりお申込みください
🌐 <https://x.gd/SXPPF>
申し込み期日：9月26日(金) 17時まで

\申し込み/



講師

フードダイバーシティ株式会社
代表取締役 守護 彰浩 氏

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。



株式会社Funfair
菜道 シェフ / 東京観光大使
楠本 勝三 氏

自由が丘にあるヴィーガン・レストラ
ン”菜道”。オープン後わずか1年で、
ヴィーガン・レストラン情報サイト
「HappyCow」で世界1位の評価を得
た。外国人が本当に食べたい日本食を
ヴィーガン料理として提供している。



当日のプログラム

第1部 基礎編

- ・インバウンド対応における食の重要性和基礎知識
- ・来仙外国人観光客数No1！台湾における素食について
- ・「これならできる！」共通点に着目した対応の進め方

ほか

第2部 応用編

- ・仙台ならではのメニューを対応化！試食&解説
～有名シェフによるメニュー開発の視点

個別 相談会

※希望者のみ、定員あり(先着申し込み順)

主催：仙台市

問い合わせ：文化観光局インバウンド・MICE推進課
TEL 022-214-8019