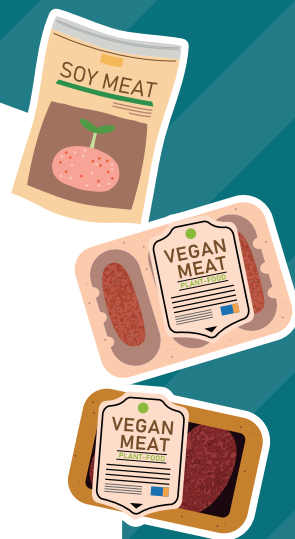


福岡市内の飲食関連事業者の皆様へ

イベント
全3回

ヴィーガン・ムスリム 対応

食の多様性 対応力アップ プログラム



＼ お申込み ＼



参加無料

複数回参加OK

福岡市では、多様な食文化・習慣を持つ訪日外国人に「福岡の食」を安心して楽しんでいただくため、「食の多様性」推進イベントを開催します！
「対応の始め方がわからない」「まずは味を知りたい」
そんな方もお気軽にご参加ください！

イベント
1

食の多様性対応の第一歩！

基本セミナー & 研修

ヴィーガン・ムスリム対応の基礎知識や成功事例を紹介するセミナーに加え、プラントベースメニューの試食、シェフによる調理実演で実践的なヒントを掴めます！

定員 100名(オンライン参加も可能)

日時 11月18日(火) 14:00～15:30

会場 グランドハイアット福岡「サボイ」

講師 〈セミナー講師〉
NPO法人ベジプロジェクトジャパン
代表 川野 陽子 氏

〈実地研修 担当〉
グランドハイアット福岡「ザ マーケットエフ」
料理長 深佐 彰博 氏



試食メニュー
ビーガンメニュー4種

- ベジタブルミネストローネ
- 豆腐と旬野菜のフライ バルサミコソース
- 旬野菜のゼリー寄せ
- ビーツとひよこ豆のマゼンタヴィーガンカレー

イベント
2

新たなメニューを生む！

ベジ・ヴィーガン・ムスリム対応食品 & 食材 試食展示会

約20社のメーカーや卸が集結！ベジ・ヴィーガン、ムスリム対応の食品・食材を実際に試食しながら、メニューづくりに向けた検討ができます。

定員 100名

日時 11月18日(火)
15:00～17:00

定員 グランドハイアット福岡
「サボイ」

出展数 約20社(予定)

主な展示品目 大豆ミート、魚介代替品、ハラール肉、
乳製品代替品、スイーツ、だし、
調味料、スープ等

※内容は変更となる場合があります



イベント
3

食の多様性を形に！

プロ直伝！ヴィーガン対応 料理教室

一風堂で25店舗以上の立ち上げに携わったのち独立、
ミシュラン掲載の「ベジソバ」で知られるラーメン店
「ソラノイロ」代表、宮崎氏がヴィーガン料理のポイントを丁寧に伝授！

定員 30～40名

日時 11月25日(火)
14:00～16:30

会場 福岡市内

※詳細は追ってご案内させていただきます

講師 ソラノイロ
代表 宮崎 千尋 氏

調理メニュー シンプル！ヴィーガン豆乳豚骨風ラーメン

※内容は変更となる場合があります



● お申込み・お問い合わせ

- | | |
|-------|---|
| ◆対象者 | 福岡市内の飲食店・宿泊施設・食品製造業・食品関連卸売・観光関連施設様等 |
| ◆申込方法 | 右記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 | 令和7年度 福岡市食のユニバーサル推進事業事務局
●担当/(株)ファースト:松原、トラン ●TEL/03-6704-4760 ●E-mail/fuk-first@the-first.co.jp |



※本事業は、(株)ファーストが福岡市からの受託により実施しています。