

ヴィーガン・ベジタリアン等対応

食の多様性 対応力アップ プログラム

実施レポート

ヴィーガン等に関する理解を深めるための専門家によるセミナー・研修、
ヴィーガン等対応の食材やメニューの紹介及び試食が可能な試食展示会、さらに
プロの料理人によるヴィーガン調理のポイントを学べる料理教室を実施しました。

1

基本セミナー＆研修

2

ヴィーガン・ベジタリアン等
対応食品 & 食材 試食展示会

3

プロ直伝！
ヴィーガン対応 料理教室

『基本セミナー＆研修』 実施報告

グランドハイアット福岡の「ザ マーケットエフ」で提供しているプラントベースメニューの試食、シェフによる調理ポイントのレクチャーなどを実施し、市内の先進的な取組みを学んでいただきました。また、ベジプロジェクトジャパンによる、対応の基本事項・事例紹介のセミナーもあわせて開催いたしました。

ご参加された50名の方は5品試食いただきながら、食感や味の表現の工夫について学んでいただきました。（オンライン参加は9名）

実施概要

- 日程: 2025年11月18日(火)
- 会場: グランドハイアット福岡 イベントスペース「サボイ」

1. 基本セミナー

- 講師: NPO法人ベジプロジェクトジャパン 代表 川野 陽子 氏
- 内容: ヴィーガン対応の基本、メニュー・食材等の事例紹介等

2. 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
- 内容: プラントベースメニュー試食(5品)、食材・調理のポイント解説等

〈メニュー紹介〉

ビーツとひよこ豆のマゼンタヴィーガンカレー



10種の九州産野菜のヴィーガンバーガー



宮崎県産力士いたけと旬野菜のスープスパゲッティ



旬野菜のゼリー寄せ



実施風景



講師紹介



川野陽子(かわのはるこ)

NPO法人ベジプロジェクトジャパン代表
京都大学学生食堂ベジメニューや内閣府食堂ベジメニューに開発協力、東京都事業「EAT東京」
外国人旅行者おもてなしセミナー講師、東京都ムスリム等外国人旅行者受入セミナー・アドバイザー派遣事業などの実績をもつ。

実施研修担当紹介



深佐料理長

ランチ及びディナーで提供しているプラントベースメニューを開発。
意外性のある食材の組み合わせなどで、新たな食の世界を体現している。

『ヴィーガン・ベジタリアン等 対応食品&食材 試食展示会』 実施報告

ヴィーガン・ベジタリアン等対応食品・食材を扱うメーカー・卸20社が出展し、試食展示会を開催しました。当日参加された65名の方には、実際に取り扱われている商品を試食していただき、自店舗でのメニュー開発をイメージしながら、プラントベース等の様々な食材について知っていただく機会になりました。

実施概要

- 日程: 2025年11月18日(火)
- 会場: グランドハイアット福岡 イベントスペース「サボイ」

出展者名

	出展者名		出展者名
①	かるなあ	⑪	アグロルーデンス
②	テーブルマーク	⑫	ハインツ日本
③	法本胡麻豆腐店	⑬	丸善食品工業
④	上向き	⑭	長谷川製菓
⑤	赤穂あらなみ塩	⑮	六甲バター
⑥	キヨトク	⑯	松竹園
⑦	浜弥鰹節	⑰	スマイルクリエート
⑧	あづまフーズ	⑱	クロレラ工業
⑨	米麦館タマヤ	⑲	モット
⑩	力の源カンパニー	⑳	C&G Miyazaki

実施風景



『プロ直伝！ヴィーガン対応 料理教室』 実施報告

ヴィーガン対応料理教室を、2025年11月25日(火)に実施。本教室では、2015年から3年間にわたり、ミシュランガイド東京のミシュランビブグルマンに掲載された実績を持つラーメン店「ソラノイロ」代表・宮崎千尋さんを講師としてお招きし、「シンプル!ヴィーガン豆乳豚骨風ラーメン」のレシピ・作り方をレクチャーいただきました。

当日は、市内の飲食事業者13名にご参加いただき、実際に調理を行いながら、動物性食材を一切使用せず満足感のあるラーメンをつくるための実践的な知識や技術を学んでいただく機会となりました。

実施概要

- 日程: 2025年11月25日(火)
- 会場: H-PENTHOUSE福岡天神
(福岡市中央区大名2-1-13 H HOTEL 5F)
- 講師: (株)ソラノイロ 代表 宮崎千尋 氏
- メニュー: シンプル!ヴィーガン豆乳豚骨風ラーメン

※ 以下のURLより、上記メニューを含む、食の多様性に対応したレシピ集がダウンロード可能です。

食のユニバーサル対応 ハンドブック&レシピ

<https://fuk-univ.city.fukuoka.lg.jp/supporttool/>



講師紹介



宮崎千尋(みやざきちひろ)
株式会社ソラノイロ 代表取締役

2011年「ソラノイロ」をオープンし、日本で初めて「ベジソラ」を開発し、従来のラーメンのイメージとは違った女性目線のヘルシーなラーメンを開発。その後、2014年フランス・パリで行われたイベントではVEGAN向けラーメンを展開。2015年ミシュランガイド東京でビブグルマンを獲得し、その後3年連続掲載。これまでおよそ5000 件以上の食べ歩き、300種類以上の商品開発に携わる。

実施風景

