

# ムスリム等多様な文化・習慣を持つ外国人旅行者受入のための セミナー 店舗見学・マッチング会

オンライン形式

参加費  
無料

TOKYO



東京都では、アフターコロナにおける観光需要を見据え、様々な文化・習慣・制限を持つ外国人旅行者が、安心して東京観光を楽しむ環境づくりを促進するためのセミナー・店舗見学・マッチング会をオンライン形式で開催します。

## 募集概要

- 参加対象 ▶ 都内の飲食店、宿泊施設、小売店、観光関連事業者等
- 定員 ▶ 各回70名（先着順）
- 募集期間 ▶ 令和3年9月6日（月）から各開催日の5日前まで



お申込先

WEB [diversitytokyo.com](https://diversitytokyo.com)

TEL 03-5213-0903



## 食の多様性対応セミナー

### 第1回 今から始める食の多様性対応 ～もう怖くないハラール・ベジタリアン・コーシャ・オーガニック～

ハラール・ベジタリアン・ヴィーガン・コーシャ・グルテンフリーなどの食の多様性の全体像とそれぞれの特徴について分かりやすく解説します。

講師：守護 彰浩氏（フードダイバーシティ株式会社）

令和3年

10月4日(月)

13:30-15:00

### 第2回 食の多様性に向けた先進事例紹介 ～ハラール・ベジタリアン・コーシャ～

ハラール・ベジタリアン・ヴィーガン・コーシャ・グルテンフリー・アレルギーなどの食の多様性への対応方法について、さまざまな先進事例とともに解説します。

講師：青木 裕典氏（有限会社山本屋） ファシリテーター：守護 彰浩氏（フードダイバーシティ株式会社）

令和3年

10月20日(水)

13:30-15:00

### セミナー後・オンラインマッチング会 開催！

★後日、食材サンプルや資料を郵送させていただきます！

ハラール・ベジタリアン・ヴィーガン・コーシャ・グルテンフリー・アレルギー対応の食品・食材を扱うメーカーが商品を説明します。大豆ミート、加工食品、調味料、菓子類など、各商品の特徴を知ることムスリム・ベジタリアン等外国人旅行者受入のためのメニュー開発、商品拡充などにご活用ください。

出展企業：  
(予定)

エスピー食品株式会社  
キューピー株式会社  
ロイヤル株式会社

オタフクソース株式会社  
株式会社ニチレイフーズ

キッコーマン株式会社  
マルコメ株式会社

令和3年

10月20日(水)

15:15-16:45

## お問い合わせ▶

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務局

TEL：03-5213-0903（平日のみ受付：9時～18時） E-mail: support@diversitytokyo.com

本事業は株式会社JTBが東京都からの受託により実施しています。

## 多様な外国人旅行者受入対応セミナー

## 第3回 いまさら聞けないムスリム観光客対応と感染症対策とは？

ムスリム観光客について国内の市場と海外の市場の動向を解説します。さらに、ムスリムを含む多様な文化・習慣を持つ外国人旅行者を受け入れる際の感染症対策についてもお伝えします。

講師：遠藤 利夫氏（日本ムスリム協会）、ヌルハイザル アザム アリフ氏（広島市立大学）

令和3年

10月27日(水)

13:30-15:00

## 第4回 明日から提供できるムスリムメニューを先進事例でご案内！

ハラール対応惣菜を製造販売するセントラルキッチンを展開しているファーティ氏が、実体験に基づき、ハラール対応飲食店の可能性と注意点についてお話しします。

講師：デミルルク ファーティ氏（株式会社トゥーパトレーディング） ファシリテーター：守護 彰浩氏（フードダイバーシティ株式会社）

令和3年

11月10日(水)

13:30-15:00

## セミナー後・オンライン店舗見学 開催！

ハラール・ヴィーガン・コーシャ食品を取り扱う店舗を実際に講師が回りながら解説します。食の多様性対応店舗で販売している食材で簡単に作れる人気メニューもご案内します。

オンライン見学店舗：都内業務スーパー

令和3年

11月10日(水)

15:15-16:45

## 第5回 アフターコロナの観光戦略 ～LGBTQ・ダイバーシティ徹底解説～

LGBTQ基礎情報とLGBTQツーリズムについて、ニーズ、マーケティング、PR方法、接客対応策や先進事例もお伝えします。

講師：小泉伸太郎氏（株式会社アウトジャパン）

令和3年

11月16日(火)

13:30-15:00

## 第6回 多様な文化・習慣を持つ外国人旅行者をターゲットとしたプロモーション

ムスリム・ベジタリアン・ヴィーガンと一言でいっても中国・台湾・欧米豪・インドなどターゲット層は多岐にわたります。それぞれの特徴に合ったSNSやウェブサイトを活用した集客方法のポイントを徹底解説します。

講師：山崎 寛斗氏（プラントベースジャパン株式会社）、李 思萱氏（株式会社BRAND JAPAN）

令和3年

11月24日(水)

13:30-15:00

## ベジタリアン・ヴィーガン・オーガニック対応セミナー

## 第7回 ベジタリアン・ヴィーガン・オーガニック 明日からできる現場対応！

近年欧米で急速に増え、日本でも注目されているベジタリアン・ヴィーガン・オーガニックの旅行者対応について、世界の最新事例の解説や、ヴィーガンの料理研究家によるアドバイス及びメニュー紹介を行います。

講師：庄司 いずみ氏（野菜料理家）、山崎 寛斗氏（プラントベースジャパン株式会社）

令和3年

12月1日(水)

13:30-15:00

## 第8回 ベジタリアン・ヴィーガン・オーガニック メニュー開発のポイント

動物性食材を使わず味を引き出す様々な方法や、食材・調味料の紹介、外国人旅行者をはじめとしたお客様のニーズを満たすメニュー開発のポイント等、実践的な情報をお伝えいたします。

講師：楠本 勝三氏（自由が丘 菜道） ファシリテーター：守護 彰浩氏（フードダイバーシティ株式会社）

令和3年

12月8日(水)

13:30-15:00