

全3回

ベジタリアン・  
ヴィーガン・ムスリム対応

# 試食体験 セミナー



お申し込みはこちら



**参加無料**

各回先着100名(会場&オンライン)  
募集締切: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

第1回 7/23(木)

14:00~16:00 福岡市(天神)

グローバル視点で学ぶ  
ベジタリアン・ヴィーガン・ムスリム対応の  
【基本~最前線】と【福岡での実践】



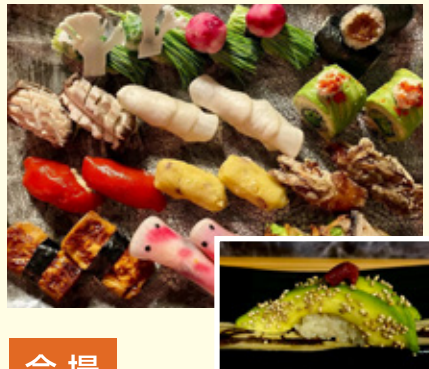
会場

警固神社社務所ビル4階  
(延喜1~3)  
(福岡市中央区天神2丁目2-20)

第2回 8/6(木)

14:00~16:00 北九州市(小倉)

専門家と料理人に学ぶ  
ベジタリアン・ヴィーガン・ムスリム対応の  
基本と集客の工夫



会場

北九州商工会議所9階大ホール  
(北九州市小倉北区紺屋町13-1)

第3回 8/26(水)

14:00~16:00 福岡市(天神)

ホテルと飲食店の事例から学ぶ  
これからの国際的な  
街づくりと食の多様性



会場

警固神社社務所ビル4階  
(延喜5)  
(福岡市中央区天神2丁目2-20)

第1回

## グローバル視点で学ぶ

## ベジタリアン・ヴィーガン・ムスリム対応の【基本～最前線】と【福岡での実践】

基礎知識から海外動向、VIP対応の現場まで学び、八芳園の実例と試食で理解を深める。

講師



株式会社フードピクト  
代表取締役  
菊池 信孝氏



株式会社八芳園  
代表取締役社長  
株式会社八芳園  
エリアプロデュース警固  
代表取締役  
井上 義則氏



株式会社八芳園  
エリアプロデュース警固  
統括料理長  
峯 俊文氏

日時

7月23日(木) 14:00～16:00

試食  
メニュー  
(予定)

・新生姜と白味噌のガスパチョ ライムのアクセント  
・枝豆のファラフェル 黒胡麻タヒニソース  
・鰻に見立てた博多茄子の蒲焼 押し寿司仕立て

第2回

## 専門家と料理人に学ぶ

## ベジタリアン・ヴィーガン・ムスリム対応の基本と集客の工夫

専門家の基礎講義と取組事例から対応の基本と集客・PRの要点を学び、東京・北米の人気店をプロデュースされた野菜寿司料理人による実演と試食で実践のヒントをつかむ。

講師



NPO法人  
ベジプロジェクト  
ジャパン  
代表理事  
川野 陽子氏



一般社団法人  
ハラル・ジャパン  
協会  
代表理事  
佐久間 朋宏氏



野菜寿司板前  
谷水 晃氏

日時

8月6日(木) 14:00～16:00

試食  
メニュー  
(予定)

野菜寿司板前 谷水 晃氏による野菜寿司 3品

第3回

## ホテルと飲食店の事例から学ぶ

## これからの国際的な街づくりと食の多様性

県内の食の多様性対応に取り組む店舗と、大阪万博を経験した大阪のホテルの最新事例から、国際化が進む福岡に必要な視点を学ぶ。

講師



シェラトン都ホテル大阪  
総料理長  
岡本 敦氏



鮭しま 女将  
中島 小百合氏



Plant-Based  
Cafe NICE  
オーナー  
横山 優介氏

日時

8月26日(水) 14:00～16:00

試食  
メニュー  
(予定)

豚骨風らぁ麺、ハンバーガー、ファラフェル、バナナブレッド

## メニュー開発 個別支援も実施

ベジタリアン・ヴィーガン・ムスリム等に対応したメニュー開発に向けて、専門家がサポート

対象者

福岡県内の飲食店、宿泊施設等(20事業者程度)

派遣期間

令和9年2月末日まで(合計3回程度)

支援内容(一例)

- 食材・調味料のチェックや仕入先開拓
- 多言語メニューやポリシー作成支援
- SNS・Webサイトでの情報発信支援 など

既存  
メニューを  
活用できる

※アドバイザー派遣に係る人件費・交通費は無料。ただし、その他メニュー開発に係る食材等の購入費については、各事業者負担。

メニュー開発後は、ベジタリアンなどのモニターによる試食やテストマーケティングを実施!

お問い合わせ

株式会社ファースト(令和8年度 福岡県多様な食文化に対応した飲食店の受入環境整備事業 受託事業者)  
mail: first-gbp@the-first.co.jp TEL: 03-6704-4760