

参加費無料

～最新のヴィーガン動向を専門家が一挙に講演～

VEGAN



シンポジウム & 試食会

2023年2月16日(木) 10:00～14:30 開催

グランビュー高崎(2階 HARUNA) <https://hotel-grandview.com/>最新のヴィーガン動向や海外動向・加工品・地域の
取り組みを各ジャンルの専門家が一挙に講演!!

- ・フードダイバーシティ株式会社 守護 彰浩氏
- ・ヴィーガンレストラン菜道 楠本 勝三氏
- ・オタフクソース株式会社 国際事業本部長 宮田 裕也氏
- ・ベジタウンみなかみ主催 ペンション朝ねぼう 徳島 圭一氏

講演後は県産食材を活用したヴィーガンメニュー試食会を実施します(参加費無料)
※立食、ピュッフェ形式

申込： 以下リンクまたはQRからお申込み下さい

<http://www.jetro.go.jp/events/gum/3297f2e1f8e45c4e.html>対象： 群馬県内の宿泊業、外食産業、食品生産・加工・流通業、
観光業に従事する事業者、自治体関係者定員： 60名(先着順) **2/13(月)締切**

主催： ジェトロ群馬、高崎商工会議所、高崎市

後援： 全日本司厨士協会北関東本部、群馬県旅館ホテル生活衛生同業組合



昨今、特に欧米を中心にヴィーガンやベジタリアンといった「**フードダイバーシティ（食の多様性）**」がトレンドになっており、世界だけでなく日本国内でも大手食品メーカーによる代替食品・ヴィーガン市場・プラントベース市場への参入が進んでいます。ジェトロ群馬では開所以来インバウンドの取り込み拡大と今後の食の多様性に対応した商品開発への後押しのため、「Gunma Vegan Project」として、専門家によるセミナー開催や、海外ヴィーガンシェフを招へいた産地視察、試作会と合わせて県内事業者が活用可能なヴィーガンレシピ開発などを実施してきました。

今回は改めてコロナ期間中に加速した世界のヴィーガン動向や、日本から世界へヴィーガン食品を輸出する事業者、地域での取り組みを行う方々など専門家が一堂に会し、各分野の最新状況をお伝えするセミナーを実施します。 コロナ禍で健康志向が高まるなかでヴィーガンへの注目度が高まっているという記事もあり、コロナとの共存の中で海外インバウンドの回復や、ヴィーガン食材のニーズの高まりに備え、地域として取り組むことを目指します。

Program

1. 開会（10:00～10:05）

2. ヴィーガン有識者による講演（10:05～12:50）

① 広がる食の多様性と、海外ヴィーガンの最新状況！

講師：フードダイバーシティ(株) 代表取締役 守護 彰浩 氏（10:05～10:50）

② ヴィーガン対応メニューの導入とポイント、日本食材の可能性

講師：ヴィーガンレストラン菜道 楠本 勝三 氏（10:50～11:35）

③ 「オタフクソース×ヴィーガン」海外進出への取り組み

講師：オタフクソース株式会社 国際事業本部長 宮田 裕也 氏（11:45～12:30）

④ 地域での取り組み・ベジタウンみなかみについて

講師：ベジタウンみなかみ主催 ペンション朝ねぼう 徳島 圭一 氏（12:30～12:45）

3. ヴィーガンメニュー試食会（13:00～14:30）※立食、ビュッフェ形式

会場：グランビュー高崎（1階 Curruca TAKASAKI）調理したシェフによる解説も実施

講師紹介

フードダイバーシティ(株)
代表取締役
守護 彰浩 氏



楽天株式会社を経て、2014年1月より6カ国語で日本国内のハラール情報を発信するポータルサイトHALAL MEDIA JAPAN 運営のほか、国内最大級のハラールトレードショー・HALAL EXPO JAPAN を4年連続で主催。2018年4月からベジタリアン事業にも注力し、中国語でのベジタリアン情報サイト「日本素食餐廳攻略」をスタート。2020年には英語圏のベジタリアンに情報を届けるために、世界最大のベジタリアンアプリであるHappyCow と日本企業で唯一の業務提携を交わす。フードダイバーシティをコンセプトにハラール、ベジタリアン、ヴィーガン、コーシャなど、あらゆる食の禁忌に対応する講演やコンサルティングを提供中。2020年には総理大臣官邸で開催された観光戦略実行推進会議にて、菅元総理大臣に食分野における政策を直接提言した。

ヴィーガンレストラン
菜道
楠本 勝三 氏



フランス料理から和食の世界へ転身。各国の要人や、世界的なアーティストなどを魅了してきた日本を代表する料理人。2018年にオープンした菜道ではジャンクなヴィーガンをキーワードに今までなかった世界観を築き上げる。2019年11月には同店がHappy Cow で世界ナンバーワンのヴィーガンレストランとなる。また講師として、日本各地で地産地消の食材を活用したベジタリアン・ヴィーガン対応料理を試食会で提供し、参加した事業者の方々からも高い評価を受け、地域のベジタリアン・ヴィーガン対応店舗の増加に貢献した。2021年にはパティシエの辻口博啓氏がマネジメントを行うスーパースイーツにも選出される。2022年にはTokyo Tokyo Delicious Museumで東京都のシェフ代表で挨拶も行う。

オタフクソース(株)
国際事業本部長
宮田 裕也 氏



1993年オタフクソース株式会社に入社。関西・北陸地域の営業担当を経て、大阪・業務用部署の部署長を務める。営業本部にて業務用全社取りまとめを担い、2009年より海外セクションの責任者となり、現在に至る。

ベジタウンみなかみ
ペンション朝ねぼう
徳島 圭一 氏



立教大学卒→2009年楽天株式会社入社→2017年地元みなかみ町にUターン後、2018年1月より両親が営むペンションを事業承継。国内OTA大手の楽天トラベルにて朝ごはんグランプリ群馬県1位や2021年全国宿満足度評価1位を獲得などの受賞歴を持つ。また2021年からヴィーガンベジタリアンの旅行をお手伝いすべく「ベジタウンみなかみ」を立ち上げ、現在11施設が加盟中。