

＼ 多様な文化や習慣を持つ /

外国人旅行者受入れに役立つ セミナー、マッチング会・店舗見学会

食の多様性への対応やAIを活用した情報発信など、
実践的な知識やノウハウを学べます

多様な文化や習慣を持つ 外国人旅行者が、安心して快適に滞在できる
環境の整備に取り組む観光関連事業者等を対象に、
外国人受入れに役立つ食の多様性への対応やAIを活用した
情報発信等のセミナーを実施します。



募集概要

参加対象 都内の宿泊施設、飲食店、小売店等観光関連事業者、観光関連団体

定員 各回70名(先着順)※複数回申込可能

形式 ハイブリッド(対面+オンライン)

募集期間

各開催日の
3日前まで

お申込み

WEB申込

<https://event.jtbbwt.com/MADYVQ>



セミナープログラム

第1回

10/28 [水] 13:00-14:30

ヴィーガンは制限食ではない
～世界で支持されるメニューづくりと価値提案～

講師

株式会社Funfair 菜道チーフシェフ フードダイバーシティ株式会社 代表取締役
楠本 勝三氏 守護 彰浩氏

会場

TKP新宿西口カンファレンスセンター8階

ヴィーガンは我慢して選ぶ制限食ではありません。おいしさと満足感を両立し、世界中で支持されるメニューづくりの考え方と、その価値の伝え方について具体的に解説します。

マッチング会も
開催！

15:00-16:00 50名(先着順) セミナー後にはマッチング会も実施します。

ベジタリアン・ヴィーガンやハラル対応等の食品・食材を取り扱う事業者が商品を展示し、参加者との情報交換や商談のきっかけづくりの場を提供します。



第2回

11/5 [木] 13:00-14:30

プロのガイドから学ぶ！
外国人団体客、個人客が求める食の傾向と対策

講師

合同会社観光ラボ 代表
古屋 絢子氏

会場

TKPガーデンシティ渋谷5階

現役の英語ガイドが登場し、現場経験に基づく、外国人客の求めている食の傾向とこだわりを解説します。明日からすぐに使える具体的な対応策を紹介するセミナーです。

店舗見学会も
開催！

15:00-16:00 50名(先着順) セミナー後には原宿周辺のベジタリアン・ヴィーガン対応店舗見学会も実施します。

なぜベジタリアン・ヴィーガンが多様な食文化習慣への対応の基礎になっているのか。対応店舗を巡りながら、その理由に迫ります。ラーメン、丼、手巻き寿司など、「なるほど、この手があったか」と実感できる店舗見学会です。





第3回

11/12 [木] 13:00-14:30

グローバルサウス市場の拡大
ハラール対応の最新トレンド

講師

キャリアアドバイザー株式会社 代表取締役
和田 海二氏

会場

TKP新宿西口カンファレンスセンター8階

近年急増するグローバルサウス出身の旅行者に向けたハラール対応の最新トレンドを解説するとともに、現場でついでにまいがちな失敗対応の実例も具体的に取り上げます。

第4回

11/19 [木] 13:00-14:30

100年企業の挑戦！地元の食が広げるローカルとグローバル
～多様なニーズに対応していたら海外進出にまで広がった話～

講師

有限会社山本屋 専務取締役 フードダイバーシティ株式会社 共同創業者
青木 裕典氏 横山 真也氏

会場

TKP新宿西口カンファレンスセンター8階

創業100年を超える老舗企業が、地元の食文化を大切にしながら多様な食のニーズに対応した結果、いつの間にか海外進出にまで広がっていったという挑戦の実例を紹介します。



第5回

11/26 [木] 13:00-14:30

AI時代の集客術 ～AIに見つけてもらう情報発信～

講師

株式会社ユニットティ 代表取締役
永山 卓也氏
株式会社mov 訪日ラボ メーカー支援事業部 部長
川西 哲平氏

会場

TKP新宿西口カンファレンスセンター8階

検索の主役がAIへと移る時代の新しい集客のあり方を解説。AIに見つけてもらえる店になるため課題をどう乗り越えるかを考えます。



第6回

12/2 [水] 13:00-14:30

世界のイベント主催者が求める食対応 ～MICEで選ばれる施設・お店とは～

講師

広島市立大学 准教授
ヌルハイザル・アザム氏
フードダイバーシティ株式会社 共同創業者
横山 真也氏

会場

TKP新宿西口カンファレンスセンター8階

世界各国から集まるイベント主催者が、施設や店舗を選ぶ際に重視している食対応のポイントを解説。MICE需要の獲得につながる実践的なヒントを紹介します。

第7回

12/8 [火] 13:00-14:30

これからのインバウンド戦略 ～LGBTQフレンドリー 誰もが旅行しやすい環境を設計するには～

講師

株式会社アウト・ジャパン 取締役会長
小泉 伸太郎氏

会場

TKP新宿西口カンファレンスセンター8階

誰もが安心して旅行を楽しめる環境をどう設計するか。多様性を前提としたこれからのインバウンド戦略について、具体的な視点から考えるセミナーです。

第8回

1/12 [火] 13:00-14:30

「外国人旅行者の多様な食文化・習慣(ヴィーガン・ハラール・グルテンフリー等)対応の総まとめ-実践編-」

講師

フードダイバーシティ株式会社 代表取締役
守護 彰浩氏

会場

TKP新宿西口カンファレンスセンター8階

訪日外国人旅行者の間で広がるヴィーガンやハラール、グルテンフリーなど、混同されがちな違いや現場でよくある誤解を整理し、実務で使える判断基準まで踏み込んで解説します。