

# 【食の多様化対応！ヴィーガン編】 鳥取県インバウンドおもてなし力向上研修

7/15  
13:30

7月15日(木)13:30～15:00 場所:オンラインにて開催

対象:県内観光関係者、飲食関係事業者 ※後日アーカイブ配信を予定

様々な食のスタイルを持つ観光客の需要に応え、リピーターにつなげるため、ヴィーガン対応の意義と基本を学ぶオンラインセミナーを開催します。

研修でわかること ✓ヴィーガン等食の多様化対応の経営的意義、現実的な実践方法  
✓鳥取県食材を取り入れたヴィーガンメニュー、県地酒とのペアリング提案

【経営者目線と料理人目線によるハイブリッドな勉強会。ぜひ両方のお立場からご参加ください。】



野菜が主役のおもてなし料理



らっきょう使用の  
ヴァネグレットソース



ブロッコリーとトマトの  
サラダ



なめらかで濃厚な豆乳寒天寄せ

## 🍷 経営的な目線から ヴィーガン取込みの意義、現実的な実践・広報の方法等をご紹介します。



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(しゅご あきひろ)氏  
自治体・飲食店向けに食の多様化コンサルを行う。また、世界最大級ヴィーガン・ベジタリアンレストラン検索アプリ'Happy Cow'の日本代理店としてサービスを提供。20年11月の第40回観光戦略実行推進会議では、食の多様化対応の重要性と食を積極的に地方活性化に活かすよう総理に直接提言し、採用される。  
web site:<https://fooddiversity.today/>

## 🍷 料理人の目線から おもてなしとしてのヴィーガン対応メニュー提案等を行います。代替肉の紹介も！



講師：出張料理人 工藤英良(くどう えいりょう)氏  
『味の外交官』公邸料理人として10年に渡りカナダ、中国、フランス3ヶ国において外交活動を食の面からサポート。世界各国の賓客に和食を提供し、公邸におけるおもてなしに尽力。現在は出張料理人として活動するほか、自治体や大学、調理師専門学校等からの依頼に応じて講演活動、新聞社へのレシピ提供等を行っている。  
web site:[www.eiryo-kudo-chef.com](http://www.eiryo-kudo-chef.com)

### 【事業趣旨】

宗教的理由以外にも、倫理・健康・嗜好によりさらに多様化する人々の食生活。今回は、比較的高所得者が多いと言えるヴィーガンに対応するメニューを提供することで、収益の向上にもつなげます。今後も鳥取県として定期的に食の多様化対応と県産食材使用を両立するメニュー開発等の勉強会を開き、多様性を受け入れる魅力的な地方性ある土地として、新たな顧客・長期滞在・リピーターの獲得を図ります。

### 【参加申し込み/お問い合わせ】(※切日7月14日正午)

Googleフォームからお願いします。開催2日前迄にZoomリンクを送ります。  
<https://forms.gle/DCGJx1h2vcZmxiAN6>

鳥取県 国際観光誘客課 担当:千葉  
電話: 0857-26-7633 メール: [chibaa@pref.tottori.lg.jp](mailto:chibaa@pref.tottori.lg.jp)  
〒680-8570 鳥取市東町一丁目220



お申し込みはこちらから

なんでヴィーガン対応だいや？と言われた/思われる方へ・・・ 裏面へGo!!

# なぜ？ヴィーガン対応なのか

## そもそもヴィーガンってなに？

A. 完全菜食主義者と訳され、卵・乳製品・蜂蜜・ゼラチン等 動物由来の食品を避ける。可能な限り食べ物・衣服等について、あらゆる形態の動物への残虐行為、搾取を避ける人達で、倫理的な理由であって、健康上ではないことが多い。  
※ベジタリアン: 様々な形の菜食主義者で、卵や乳製品は食する方も多い。

## どれだけいるの？

A. 欧米人口の5-7%、日本では3%と言われる。「ゆるヴィーガン」(時々ヴィーガン食を選択)「隠れヴィーガン」(面倒なので公言しない)もこの10年日本でも急増しています。  
※訪日客にも増えており、訪日ベジタリアン等は年間約145~190万人(2018)で、上位3地域の台湾、中国、韓国で全体の7割を占める。

## 少数派でしょ？

A. 一緒に旅行する方も来店されるので上記の数字以上の集客ができます。ヴィーガンは富裕層に多く、人口の0.3%の富裕層が世界の旅行費の4分の1を占めるというデータもあり、客単価の向上が見込めます。

## なぜリピーターにつながる？

A. リピーター観光客の特性を調べると、最多のキーワードは「食」。(2018全国消費者1000人調査) 食の多様化対応はリピーターにつながります。  
また、食に制限のある方は選択肢が少ないので固定客になってくれます。  
多様な食の提供は、地域内での連泊にもつながり地域全体のメリットになります。

## 難しそう…

A. 精進料理のように伝統的日本人料理としても提供でき、和食とは相性が良いと言えます。せっかく鳥取県に来てもらっても食の楽しみが小さいのは残念。インバウンド復活までは、国内市場に潜在するヴィーガンだけでなく、コロナ太りの健康需要を取り込みましょう。

また、見逃せないのが汎用性。ヴィーガン対応食とすることで、主要アレルギー源の7割をカバーできます。(原因食品の割合は、卵:39% 牛乳:22% 魚介:9%)

## いつから始めようかなあ…

申込みはコチラ

A. 今でしょ!! 鳥取県全体で食の多様化対応の準備を始めましょう。今後も県施策として食の多様化対応と県産食材メニュー開発等の勉強会を開きます。

SDGs、サステナブルツーリズム(持続可能な観光)が、特に欧米系及び富裕層旅行者の中で旅先を決める際の指標になりつつあります。(Booking.com 2019アンケートによると「環境・社会配慮型の選択を旅行中も行うべき」と答えた人は世界で72%にのぼる。) ヴィーガンの動機として「持続可能な食」という倫理的観点が、ヴィーガン対応食の提供はこのようなお客様を引き付けます。

## どう消費者にアピールしたら？

A. 既存のオンラインメディアを利用し、選択肢をアピール。「Happy Cow」「Vegewel」などの世界のヴィーガン・ベジタリアンが利用するレストラン検索サイトがあります。登録のお手伝いが必要な方は連絡ください。  
インスタグラムで#sustainable #vegan #vegetarianなどのハッシュタグで投稿するのも手軽です。  
また、県海外誘客ホームページで食の多様化対応を紹介するページを準備していきます。

