

【食の多様化対応！植物性素材を活用編】

鳥取県インバウンドおもてなし力向上研修

11/30
14:00

11月30日(火)14:00～15:30 場所:オンラインにて開催

対象:県内観光・飲食関連事業者・自治体担当者様

最近注目されるPBF(プラントベーストフード=植物由来食品)の勉強会です。ベジタリアンなど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、肉や乳製品の代替食としても注目される植物由来食材のオンラインセミナーを開催します。

このような方におすすめします

- ✓最近よく聞く「大豆ミート」「豆乳クリーム」が気になる、使ってみたい
- ✓ベジタリアン対応食に興味がある
- ✓鳥取県の食材を活用したベジタリアンメニューが知りたい
- ✓植物由来の素材で、環境保護や健康志向のお客様にアピールしたい

こちらもぜひ！ 鳥取県産
冬のきのこ・野菜を学ぶ会
11月15日(月)
14時～



県内の生産者が
お話しします。

お申し込みはこちらから↑

【メニュー開発を目指す県内事業者様に4種のサンプルを提供します】



まめプラス(大豆ミンチ)使用



ソイレプール(豆乳バター)使用



ココクリーム(豆乳クリーム)使用



ソイデリス麩(豆乳チーズ)

第1部 リーディングメーカーに聞く 植物性素材の特徴と導入例、世界ベジタリアン状況

講師:不二製油株式会社 様

大豆ミートの国内シェアNo.1企業。植物性素材をより美味しく便利に活用できるように加工した食品を開発。環境に配慮し、健康に良く、動物性にはない新しい美味しさを世の中に提供していくことを目指している。

web site:<https://www.fujioil.co.jp/>

第2部 料理人に聞く おもてなし経験談、鳥取県産のきのこ・野菜等を使用したメニュー提案

講師:出張料理人 工藤英良(くどう えいりょう) 様

『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.eiryu-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、植物性食品の活用でベジタリアン・ヴィーガン等に対応し、同時に大豆等の健康イメージも取り込むメニュー開発につなげます。今後も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】(〆切 11月21日)

とっとり電子申請フォームからお願いします。

https://s-kantan.jp/pref-tottori-u/offer/offerList_detail.action?tempSeq=4073

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

〒680-8570 鳥取市東町一丁目220



お申し込みはこちらから

なぜ？ベジタリアン対応なのか

ベジタリアンってなに？

A.さまざまな形の菜食主義者で、その理由も健康、宗教、動物愛護、環境保護、アレルギーなどさまざま。ベジタリアンの中にはヴィーガンと呼ばれる、卵・乳製品・蜂蜜・ゼラチン等動物由来の全ての食品を避ける厳格な方もあれば、牛乳もしくは卵を食べる方もあり、幅は広い。大豆は肉より脂肪分が少なく健康志向の方も引き付けるきっかけに。

どれだけいるの？

A.欧米人口の約9%、日本では5%と言われる。「ゆるベジ」(時々ベジタリアン食を選択)「隠れベジ」(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。
特に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.リピート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ベジタリアンだけでなく、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%)

大豆ミートはおいしくないのでは…

A.大豆由来製品の需要、品質は飛躍的に向上しています。この機会にぜひご参加ください。
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の観点から…

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 2021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8割にのぼる。)ベジタリアンの動機として「持続可能な食」という倫理的観点があり、ベジタリア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」「Vegewell」などの世界の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。

