

と



食の多様化対応セミナー

ベジタリアンメニュー開発

実践講座

12.14 水

13:30 - 15:00

会場 伯耆しあわせの郷 倉吉市小田458

宗教・倫理・健康・嗜好等の理由により多様な食のスタイルを持つ観光客の需要に応え、リピーターの獲得につなげるため、ベジタリアン・ヴィーガン対応の意義、メニュー開発・商品開発、PRのポイントを学びます。県内飲食関係事業者、宿泊施設、観光関係者向けの実践講座です。

講座内容

- ・鳥取県産食材で作るベジタリアンメニューの開発ノウハウ
- ・開発したメニューのPRのポイント、テクニック

13:30 - 13:50 食の多様化の意義、メニュー開発、PR方法（座学）

13:50 - 14:00 生産者紹介

14:00 - 14:45 メニュー作り講座（実演）

14:45 - 15:00 質疑応答、交流



野菜が主役のおもてなし料理



翡翠茄子、トマトの塩麹マリネ、大豆肉味噌



豆乳の寒天寄せ 苺コンフィ

講師

料理人の目線から おもてなしとしてのヴィーガン対応のメニュー提案等を行います。



株式会社 EIRYO 代表取締役

工藤 英良 Eiryō Kudo

『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。
website : www.eiryo.co.jp

事業主旨

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。

参加申込 / お問い合わせ

×切日 **12.9** **金** 正午

参加申込、お問い合わせは電話またはメールでご連絡ください。

鳥取県 国際観光誘客課 担当：藤澤

電話：0857-26-7236 メール：kokusaikankou@pref.tottori.lg.jp 住所：〒680-8570 鳥取市東町一丁目 220