

～宿泊事業者様・飲食事業者様・観光事業者様必見～

旅行者への食のおもてなしを学ぶ

「食の多様化シンポジウム」開催

<宿泊事業者様・飲食事業者様・観光事業者様必見>

HTO
HOKKAIDO TOURISM ORGANIZATIONベジタリアン・ヴィーガンやムスリム、
食物アレルギーなど食の多様化に向けた対応方法を学ぶ参加
無料

北海道

食の多様化
シンポジウム

旅行者へ食のおもてなし

食の多様化から考えられる「おもてなし」の切り口を
それぞれの専門家を交えて、トークディスカッション。
北海道の食のおもてなしスタイルをトークするシンポジウム開催。

パネリスト

食物アレルギー対応スペシャリスト

株式会社 CAN EAT 代表取締役 / CEO

田ヶ原 絵里氏

母の米アレルギーをきっかけに、アレルギー対応ITサービスを展開する株式会社CAN EATを2019年4月に創業。ホテル、旅館、外食向けのアレルギー対応講師を務めるほか、食品表示作成支援なども手掛ける。

パネリスト

ベジタリアン・ヴィーガン対応スペシャリスト

米国NTI認定栄養コンサルタント/ベジタリアンフードセラピスト

安藤 夏代氏

ホリスティックカレッジ・オブ・ジャパンにて、栄養学をフロントラインとするホリスティック栄養学を学ぶ。現在は、菜食で心とカラダをつなぐ「ホリスティックビオフード」を提唱。「Holistic Bio Cafe Veggy Way」のオーナーシェフ。「Holistic Bio School」の校長。

パネリスト

ムスリム対応スペシャリスト

ワルンジャワ オーナー/ハラルフードアドバイザー

須見 ウィディア氏

北海道へ移住し、2001年にインドネシア料理店「ワルンジャワ」を開店。通訳やセミナー講師、インドネシア旅行者のコーディネートなど幅広く活躍している。道内のホテルなどでもハラルフードアドバイザーとしても活動している。

2024年
10月23日(水)
15:00～
16:00

1回目 | 飲食事業者様・観光事業者様・宿泊事業者様向け

「多様化する食へのニーズ！
日本と海外での旅行者対応の違いについて」リアル・オンライン開催
※ハイブリッド型式会場：北海道経済センター 8F 第3会議室
住所：札幌市中央区北1条西2丁目2024年
11月6日(水)
15:00～
16:00

2回目 | 宿泊事業者様向け

「広がる食の多様化。
宿泊先での食事のマナーや対応策・サービス向上に向けて」

オンライン開催

ファシリテーター

株式会社エゾシノ 代表取締役

市川 洋允

観光におけるデジタルプロモーションなどを行う株式会社エゾシノの代表取締役。北海道のムスリムフレンドリー推進事業を経て、食のユニバーサル事業を継続的に担当。食の多様化への認識が高く、札幌市内の飲食事業にも精通。

詳しくはチラシ裏面をご覧ください →

主催：公益社団法人 北海道観光機構

お問い合わせ先 [食の多様化シンポジウム事務局] 担当：株式会社エゾシノ TEL: 011-522-6321 E-mail: universal-t@ezosinot.jp
令和6年度ユニバーサルツーリズム推進事業(ホスピタリティ向上)受託事業者

公益社団法人 北海道観光機構は、国内で増えるベジタリアン・ヴィーガン(植物性食品を中心にした食事をされる方)やムスリム、食物アレルギーなどの旅行者が自由に楽しめる北海道にしてい
くために「食の多様化」の認知拡大を目指して、宿泊事業者様・飲食事業者様・観光事業者様向けに
北海道の食のおもてなしスタイルをトークする2回のシンポジウムを開催します。

1. テーマ

2. 開催日時

3. シンポジウム内容

- (2)各分野における旅行者のニーズ
- (3)日本に求められる受入体制
- (4)参考となる受入整備の実例紹介
- (5)質疑応答

- (1)会場参加 北海道経済センター(8 階第 3 会議室)
札幌市中央区北 1 条西 2 丁目

5. 定員

6. 参加申し込み締切

●2回目(宿泊事業者様向け)

広がる食の多様化。宿泊先での食事マナーや対応策・サービス向上に向けて

2024 年 11 月 6 日(水) 15:00~16:00 (オンライン開催 ※ZOOM ウェビナー)

- (1)海外旅行者の食の多様化について
- (2)海外旅行者の宿泊先に求めるニーズ
- (3)参考となる宿泊先実例
- (4)今後必要となる受入体制づくり
- (5)質疑応答

2024 年 11 月 5 日(火) 17:00 まで

・参加費

ともに無料

・参加方法

参加申込特設 WEB ページ <https://welcome.visit-hokkaido.jp/ja/oubo/#syoku>



●パネリスト他

(1)パネリスト

食物アレルギー対応スペシャリスト

株式会社 CAN EAT 代表取締役／CEO



田ヶ原 絵里(たがはらえり)氏 ※オンラインで参加

母の米アレルギーをきっかけに、アレルギー対応 IT サービスを展開する株式会社 CAN EAT を 2019 年 4 月に創業。ホテル、旅館、外食向けのアレルギー対応講師を務めるほか、食品表示作成支援なども手掛ける。

ベジタリアン・ヴィーガン対応スペシャリスト

米国 NTI 認定栄養コンサルタント／ベジタリアンフードセラピスト



安藤 夏代(あんどなつよ)氏

ホリスティックカレッジ・オブ・ジャパンにて、酵素栄養学をフロントラインとするホリスティック栄養学を学ぶ。現在は、菜食で心と体をつなぐ『ホリスティックビオフード』を提唱。

「Holistic Bio® Cafe Veggy Way」のオーナーシェフ。「Holistic Bio® School」の校長。

ムスリム対応スペシャリスト

ワルンジャワオーナー／ハラールフードアドバイザー



須見 ウィディア(すみういでいあ)氏

北海道へ移住し、2001年にインドネシア料理店「ワルンジャワ」を開店。通訳やセミナー講師、インドネシア旅行者のコーディネートなど幅広く活躍している。道内のホテルなどでもハラールフードアドバイザーとしても活躍している。

(2)参加申込に関するお問い合わせ・取材申し込み先

ユニバーサルツーリズム推進事業(ホスピタリティ向上)受託事業者

担当:株式会社エゾシノ(観光支援企画会社)

TEL: 011-522-6321 E-mail: universal-t@ezosinot.jp

<本件に対するお問い合わせ>

(公社)北海道観光機構 事業企画本部 観光戦略部

記虎 ka_kitora@visithkd.or.jp

札幌市中央区北3条西7丁目1-1 緑苑ビル1F

電話: 070-8921-1852 または (011)231-2900

<その他広報に関するお問い合わせ>

広報用メールアドレス press@visithkd.or.jp

