

～宿泊事業者様・飲食事業者様・観光事業者様必見～
インバウンド急増時代に必須！食の"配慮と対応力"を身につけよう！

「多様な食文化への対応セミナー」開催



公益社団法人北海道観光機構は、国内で増加している食物アレルギーやベジタリアン・ヴィーガン(植物性食品を中心にした食事をされる方)、ムスリムなどの旅行者が自由楽しめる北海道にしていきたいために「多様な食文化」の認知拡大を目指して、宿泊事業者様・飲食事業者様・観光事業者様を対象に現場で活かせる対応のポイントや実際の宿泊施設等の事例を紹介するセミナーを開催します。

1. 開催日時

2026年1月29日(木) 13:00～14:30

2. 参加費

無料

3. 参加方法

(1) 会場参加 TKP 札幌カンファレンスセンター北3条

カンファレンスルーム7C (札幌市中央区北3条西3丁目1-6札幌小暮ビル7階)

(2) オンライン参加 ZOOM ウェビナー

4. 定員

(1) 会場参加 先着 30 名

5. 参加申し込み締切

2026年1月27日(火) 17:00 まで

6. セミナー内容

(1) 第1部

多様な食文化への基礎理解と、現場でできる実践的アプローチ

宗教・文化・健康志向による多様な食の考え方の基礎知識から、アレルギー、ベジタリアン・ヴィーガン、ハラールなど、多様なニーズへの対応ポイントを専門家が分かりやすく解説。明日から取り入れられる“現場での工夫”や“できる対応”を、ホテル業界の実例などとともにご紹介します。

<講師>



株式会社 CAN EAT 代表取締役 CEO／アレルギー対応食アドバイザー／中級食品表示診断士／
一般社団法人外食アレルギー対応協会代表理事

田ヶ原 絵里（たがはえり）氏

母が米アレルギーになったことをきっかけに、「食事制限がある世界 31 億人の外食を救う」をテーマとしたフードテックベンチャー「株式会社 CAN EAT」を起業。食物アレルギーを中心に、妊娠・授乳中や宗教や健康事情などさまざまな食事制限がある人々が、外食をストレスフリーに楽しめるサービスを展開している。スマートフォンで撮影をするだけでアレルギー判定ができるシステム「アレルギー管理サービス」と、QRコードでお客様から直接アレルギー情報を細かく獲得できるシステム「アレルギーヒアリングシステム」を展開し、その他 AI を活用した味覚分析や食品表示ラベルの生成など幅広いサービスに展開する他、ホテル/ブライダル/自治体関係のアレルギー対応講師をつとめる。

(2) 第2部（トークセッション）

現場で実際に起きた事例から学ぶ、対応のリアルと課題解決のヒント

「現場では何が困るのか？」「スタッフ教育はどうしている？」など、宿泊・飲食現場で実際に起きたケースをもとにリアルな悩みに寄り添うトークで、導入・改善のヒントを提供します。



<ゲスト>

SAPPORO STREAM HOTEL
シェフ

福元 崇（ふくもと たかし）氏

7. 参加方法

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



8. 主催

公益社団法人 北海道観光機構

参加申込に関するお問い合わせ・取材申し込み先

令和 7 年度ユニバーサルツーリズム推進事業（食のユニバーサル対応業務）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 1 F

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



<宿泊事業者・飲食事業者・観光事業者様 必見>

HTO

インバウンド急増時代に必須！食の“配慮と対応力”を身につけよう！

多様な食文化への 対応セミナー

北海道を訪れる外国人旅行者が急増し、宗教・文化・健康志向による多様な食への対応や、アレルギー、ベジタリアン・ヴィーガン対応など、今や宿泊・飲食業にとって避けて通れないテーマ。

本セミナーでは、現場で活かせる対応のポイントや、実際の宿泊施設・飲食店の事例をわかりやすく紹介します。



講師

株式会社CAN EAT代表取締役CEO／アレルギー対応食アドバイザー／中級食品表示診断士／
一般社団法人外食アレルギー対応協会代表理事

田ヶ原 絵里 氏

母が米アレルギーになったことをきっかけに、「食事制限がある世界31億人の外食を救う」をテーマとしたフードテックベンチャー「株式会社CAN EAT」を起業。食物アレルギーを中心に、妊娠・授乳中や宗教や健康事情などさまざまな食事制限がある人々が、外食をストレスフリーに楽しめるサービスを展開している。スマートフォンで撮影をするだけでアレルギー判定ができるシステム「アレルギー管理サービス」と、QRコードでお客様から直接アレルギー情報を細かく獲得できるシステム「アレルギーヒアリングシステム」を展開し、その他AIを活用した味覚分析や食品表示ラベルの生成など幅広いサービスに展開する他、ホテル/ブライダル/自治体関係のアレルギー対応講師をつとめる。

第1部

多様な食文化への基礎理解と、 現場でできる実践的アプローチ

宗教・文化・健康志向による多様な食の考え方の基礎知識から、アレルギー、ベジタリアン・ヴィーガン、ムスリムなど、多様なニーズへの対応ポイントを専門家が分かりやすく解説。明日から取り入れられる“現場での工夫”や“できる対応”を、ホテル業界の実例などとともにご紹介します！

第2部

【トークセッション】

現場で実際に起きた事例から学ぶ、 対応のリアルと課題解決のヒント

「現場では何が困るのか？」「スタッフ教育はどうしている？」など、宿泊・飲食現場で実際に起きたケースをもとにリアルな悩みに寄り添うトークで、導入・改善のヒントを提供します。

<ゲスト> SAPPORO STREAM HOTEL シェフ 福元 崇氏



日時

2026年1月29日(木)
13:00~14:30

定員

会場参加

先着30名

オンライン参加

ZOOMウェビナー

参加
無料

会場

TKP札幌カンファレンスセンター北3条
カンファレンスルーム7C

札幌市中央区北3条西3丁目1-6 札幌小暮ビル 7階

会場 オンライン のハイブリッド開催

申込
方法

スマートフォンやパソコンにてお申込みください
右記二次元バーコードからお申し込みください
<https://welcome.visit-hokkaido.jp/ja/oubo/>

【申込締切】

2026年1月27日(火)17:00まで



主催 公益社団法人 北海道観光機構

【お問い合わせ】株式会社エソシノ TEL:011-522-6321 E-Mail:universal-t@ezosinot.jp [令和7年度ユニバーサルツーリズム推進事業(食のユニバーサル対応業務)]