

～多種多様な食文化に対応するために～
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)の
旅行者が自由に楽しめる北海道の実現を目指して

「ベジタリアン・ヴィーガンのおもてなしセミナー開催」

公益社団法人 北海道観光振興機構は、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)の旅行者が自由に楽しめる北海道にしていけるために
飲食事業者・宿泊事業者・観光事業者向けにセミナーを 8 月 1 日に開催します。



近年、海外で広がる「ベジタリアン志向」は、2018 年に約 6.3 億人※と増加しており、
また日本では「ゆるベジ」「ゆるヴィーガン」というカテゴリーが登場するなど、
個々の体調や食習慣に合わせてフレキシブルに菜食を取り入れる方が急増しています。
これらに加え、コロナ禍により食に関する意識や食生活が大きく変化し、
自然・環境意識の向上や健康志向が広がっています。
このような時代だからこそ、「ベジタリアン・ヴィーガン」の理解を深め
「おもてなし」精神の拡大を目指していきます。

※ユーロモニターインターナショナル/総人口及びベジタリアン等人口に関するデータより。

【ベジタリアン・ヴィーガンおもてなしセミナー】

■テーマと内容:食の多様性の対応について

- ①ベジタリアン・ヴィーガンの基礎と対応
- ②プラントベース市場について
- ③具体的なプラントベースについて
- ④代用できる食材の考え方
- ⑤質疑応答

セミナー内容は 60 分程度の実施。セミナー後の質疑応答で 15 分予定しています。

■セミナー日時:2022 年 8 月 1 日(月)15 時～16 時半を予定

■講師:安藤夏代(あんどうなつよ)氏



■当事業コーディネーター／安藤夏代(あんどうなつよ)氏

BSE の牛が殺処分される映像を観て、菜食が地球・人間・動植物全てにとって自然な私たちと感じ、自然な私たちと感じそれを広めるため独立。ホリスティック栄養学を学び、菜食で心とカラダをつなぐ『ホリスティックバイオフード』を提唱。2017年12月、オリエンタルヴィーガンの心とカラダを癒すカフェ「Holistic Bio Cafe Veggy Way」をオープン。(※現在、ヴィーガンバターサンドを全国に好評販売中) 大豆ミートやおからこんにゃくのレッスンで幅広いレシピを伝授している。2019年から毎年、アジアベジタリアンアワードにノミネートされる。

■セミナー参加方法:セミナーはオンライン形式で ZOOM(双方向ビデオ配信)を活用して実施します。
下記の特設 WEB ページより応募頂き、受信したメールに詳細や接続の内容を記載いたします。

■おもてなしセミナー特設サイト <https://welcome.visit-hokkaido.jp/seminar/>

当事業は、あくまでも「おもてなし」の心で多くの観光者が北海道を楽しめるために企画しているもので、宗教的な考えに影響を及ぼすものではありません。

■事業主／公益社団法人 北海道観光振興機構

■プレスリリースに関するお問い合わせ先 (食のユニバーサル推進事業受託事業者)

担当:株式会社エゾシノ(広告プロモーション会社)

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