



大阪・関西万博を1年後に控える中、インバウンドの受入において、特に課題となることの多い「ヴィーガン」や「ベジタリアン」といった食事の対応について、食材の利用法に関する説明や試食を交えながら、アドバイスをいただきます。

What's the

FOOD DIVERSITY?

【場所】阿南市富岡公民館

(阿南市文化会館・夢ホールとなり)

徳島県阿南市富岡町西池田135-1

【日時】令和6年3月21日(木)

14時～16時30分

【参加費】無料

【募集人員】20名

(1事業者様につき2名様まで)

【実施内容】

- ・ヴィーガンやベジタリアンに関する講義
- ・「ヴィーガン・ベジタリアン対応弁当」試食
- ・提供メニューに関するグループワーク
- ・その他



講師

佐藤ひろみ氏

一般社団法人ベジタブルフードセラピスト協会代表理事

- ・野菜ソムリエプロ
- ・ローフードマイスター徳島中央校 東京支部在籍
- ・NHKとくしま「今コレ食ベドキ」講師

ベジタリアン、ヴィーガン料理にも精通しており、徳島県内の他、東京など県外でも勉強会や教室を多数開催。

野菜・果物・発酵麹調味料の魅力をイベントやWS、オンライン教室でも発信しています。



大豆ミートの酢豚

*写真はイメージで食材は変更になる場合があります。



試食



講師

長篠さおり氏

株式会社青し 代表取締役

- ・飲食店「朝昼ときどき晩ごはんDoor！」
- ・飲食店「本格炭火焼鳥はなれ」
- ・とくしま特選ブランド審査会 アドバイザー
- ・県有キッチントラック「新鮮なっ!とくしま号」
- ・「阿波ふうど号」レシピ監修、乗務調理
- ・「めぐる、」おもいでごはん料理、執筆
- ・近畿3生協ニコリエ レシピ担当

株式会社青し/地域資源の企画、開発、販売
2010年よりこだわりある生産者を250軒以上訪ねている。飲食店経営、県産食材の卸業の他、農業者の販路拡大、企業のSDGs取り組みの支援、農福連携等、農の作り手と買い手をつなぎ、双方の価値が高まるコーディネートを行っている。

【主催・お申込み・お問合わせ先】

一般社団法人四国の右下観光局

TEL: 0884-70-5880

FAX: 0884-70-5881

MAIL: migishita@shikokunomigishita.jp

【お申し込み方法】

右記の二次元コードを読み取り

Googleフォームにて3月14日

(木)までにお申し込み願います。

