



人吉・球磨
風水・祈りの浄化町

参加無料

人吉球磨地域 フードダイバーシティセミナー

場所

農村レストラン&農泊
ひまわり亭
〒868-0075 熊本県人吉市
矢黒町1880-2

日時

2023年1月25日(水)
14:00~16:30



第1部：人吉球磨地域のSDGS

講師：横山真也氏

(フードダイバーシティ株式会社 共同創業者)

17年までシンガポール在住歴通算10年。2016年シンガポールマレー商工会議所から起業家賞を受賞(日本人初)。著書に『おいしいダイバーシティ〜美食ニッポンを開国せよ〜』(ころから株式会社)。ビジネス・ブレイクスルー大学大学院経営学研究科修了(MBA)、同大学および東洋大学非常勤講師。



第2部：人吉球磨地域における フードダイバーシティの考え方

講師：守護彰浩氏

(フードダイバーシティ株式会社 代表取締役)

樂天株式会社を経て、2014年1月より6か国語で日本国内のハラール情報を発信するポータルサイトHALAL MEDIA JAPAN運営のほか、国内最大級のハラールトレードショー・HALAL EXPO JAPAN を4年連続で主催。2018年4月からベジタリアン事業にも注力し、世界最大のベジタリアンアプリであるHAPPYCOWと日本企業で唯一の業務提携を交わす。



講師：和田海二氏

(キャリアダイバーシティ株式会社 代表取締役)

2017年、新卒でフードダイバーシティ株式会社に入社し、30以上の自治体、50以上の飲食店のムスリムインバウンド戦略に携わる。

2019年から1年半程、インドネシアに在住。

現在、フードダイバーシティ株式会社の関連会社であるキャリアダイバーシティ株式会社にて、海外人材と日本企業の架け橋としてグローバル人材の受入対応を行っている。

実施の目的

人吉球磨地域を改めて見つめなおし、SDGsにおける取組や食の多様性対応についての勉強会を開催します。人吉球磨の食材を活用することで、ベジタリアン・ヴィーガン・ハラール対応ができるということを参加者のみなさまにお伝えいたします。ぜひ、気軽にご参加ください！

募集概要

募集期間： 令和5年1月23日（月）まで
実施日： 令和5年1月25日（水） 14時～16時30分
応募フォームにご記入いただいたメールアドレス宛に通知
定員： 30名程度
会場： 農村レストラン&農泊 ひまわり亭
研修受講料： 無料

セミナー申込方法

以下のURLまたはQRコードにアクセスしていただき、必要事項をフォームにご記入のうえご応募ください。

*ご不明点は事務局までご連絡ください。

<応募フォームURL>
<https://forms.gle/YsptqUkSHTeaqUx29>

<事務局連絡先>
☎ 03-6822-5526
株式会社 IGLOOO(イグルー)内
担当:大野



主催：国土交通省九州運輸局
(一社) 人吉球磨観光地域づくり協議会