

スポーツのビッグイベントに向けた 食のホスピタリティセミナー

外国人アスリートとゲストの多様な食のニーズ
(ベジタリアン、グルテンフリー、ハラール)を理解する

2018年

1月19日(金)

13:30 ~ 16:40

[会場] 松本大学
524教室

第1部 13:30 ~ 15:00

「外国人アスリート・ゲストに喜ばれる 食のおもてなし(ベジタリアン、グルテンフリー)」



[講師] 株式会社Food Connection 代表取締役
管理栄養士/公認スポーツ栄養士

橋本 玲子氏

2019年、2020年に開催されるスポーツのビッグイベントに向けて、その準備プロセスの一つである、ホストタウンでの事前キャンプを成功させることは何よりも重要だと考えています。来日する外国人アスリートやゲストの多様な食のニーズを理解し、ホストタウンに関わる関係者の皆様と共に、食のホスピタリティについて理解を深めることは、大会の成功のみならず、インバウンド観光の強化や地域の活性化における必要な要素であると考えます。本講座では、長野県の皆様と共に、2019年、2020年に欠かすことの出来ない食のホスピタリティについて考えてみたいと思います。

第2部 15:10 ~ 16:40

「食文化や宗教の異なる 外国人の食のおもてなし (ハラール食品とムスリム対応メニュー)」



[講師] 株式会社二宮 代表取締役社長/
ユナイテッドグルメ株式会社 代表取締役会長

二宮 伸介氏

世界全人口の1/4を占めるイスラーム教徒(ムスリム)には、宗教上「扱ってよい」と「扱ってはいけないもの」があります。「ハラール」はイスラーム法により認められたものを示し、食品は勿論のこと、薬や化粧品にも認証があります。日本政府観光局(JNTO)によると、ピザの緩和により、ムスリムが多い東南アジア諸国連合(ASEAN)からの観光客が急増しています。ムスリム観光客が日本で安心して食事をするためには、豚肉やアルコールを出さなければ良いのでしょうか。日本のレストランではどのような対応が可能なのでしょう。本講座ではムスリムの基本的な考え方やハラール食品・ハラール認証の特徴、さらにはムスリム教徒の方々への具体的な対応方法について、解説します。

ご参加方法

事前のお申し込みは不要です。直接会場へお越しください。
(お願い) 駐車場がありませんので、ご来場の折には公共交通機関をご利用ください。

お問合せ先

〒390-1295 松本市新村2095-1 松本大学総務課内 COC事務局
TEL.0263-48-7200 (代)



学校法人松商学園

松本大学

〒390-1295 長野県松本市新村2095-1
ホームページ: www.matsumoto-u.ac.jp

松本大学 検索 🔍