令和８年度 福岡市ヴィーガン等食の多様性対応推進事業

福岡市内の飲食店・宿泊施設等の事業者様向け

ヴィーガン・ベジタリアン等

食の多様性対応セミナー

～インバウンド対策を強化し集客・売上アップ～

参加費 無料 試食あり

福岡市では多様な食文化・習慣を持つ訪日外国人が、
安心して観光を楽しめる環境づくりを促進するための
セミナーや試食展示、福山剛氏による料理教室を開催いたします。
「基本から学びたい方」や「集客のポイントを知りたい方」など、ぜひご参加ください！

開催日 2026 12.8 火

ヴィーガン等対応 セミナー

ベジ・ヴィーガンの専門家から
基礎と人気店の集客の秘訣を学ぶ

講演1 ヴィーガン・ベジタリアン対応の基本・人気店の傾向とポイント



講師
NPO法人
ベジプロジェクトジャパン
代表
川野 陽子 氏

年間30万人以上の団体食事を手配をする
インバウンド食専門ランドオペレーターが
選ばれる店舗のポイントを解説

講演2 食の多様性対応最前線！団体旅行におけるニーズ、選ばれる店舗とは



講師
(株)ワントリップ代表
インバウンド
フードプロデューサー
片岡 究 氏

参加特典
～メニュー試作で使える～
ヴィーガン等 食材サンプル 配布
（例）ヴィーガン和風だし、ヴィーガン中華調味料 等　※内容は変更となる場合がございます

開催日 2027 1.26 火

Goh オーナーシェフ
福山 剛シェフによるヴィーガン対応料理教室
時間 14:00～15:30



セミナーのお申し込みはコチラ！

令和８年度 福岡市ヴィーガン等食の多様性対応推進事業

セミナー＆試食展示 開催概要

日時 12月8日(火) 14:00～16:00 （募集締切：12月6日(日)）

会場 WITH THE STYLE FUKUOKA ザ・ウエストギャラリー
（博多区博多駅南1丁目 9-18）

定員 70名（オンライン参加も可能）

主な展示品目 ヴィーガン明太子・チーズ・スイーツ・らーめんスープ等
※内容は変更となる場合があります。



和風だし


明太子ペースト

＼会場ホテルのシェフ調理によるヴィーガンメニューの試食も実施／

料理教室のご案内

Goh オーナーシェフ

福山 剛シェフによる ヴィーガン対応料理教室

レストラン経営に加え、料理監修や講演、メディア出演など幅広く活動されている福山氏に、食材本来の味わいや風味などを生かした、満足度の高い料理をつくるためのコツを伝授いただきます。



[福山氏:Profile]
福岡県生まれ。2002年に西中洲で「La Maison de la Nature Goh」をオープン。九州の豊かな食材を生かした独自の料理で高い評価を得る。2016年に「Asia's 50 Best Restaurants」に初選出され、その後8回ランクイン。『ミシュランガイド福岡』で一つ星を獲得。2022年12月、バンコクのスターシェフ、ガガン・アナンド氏とともに「GohGan」をオープンし、2023年1月には新たな「Goh」を開業。La Liste 2026 Discovery Gem Award、The Best Chef Awards、ゴ・エ・ミヨなど国内外で高い評価を受けている。

日時 2027年1月26日(火) 14:00～15:30
会場 スピリッツオブマイスター
（福岡市南区大橋3-2-10）
定員 25名 **講師** 福山 剛 氏
調理メニュー ヴィーガントマトカレー


調理メニュー
ヴィーガントマトカレー

※内容は変更となる場合があります。

メニュー開発等の 個別支援も実施

無料※サポート

個別支援の詳細については別のチラシにてご案内いたします。
詳細が気になる方はそちらをご覧いただくか、お気軽にお問い合わせください。
※アドバイザー派遣に係る人件費・交通費は無料。その他メニュー開発に係る食材等の購入費については、各事業者負担。

お問い合わせ
令和8年度 福岡市ヴィーガン等食の多様性対応推進事業 事務局 (株)ファースト担当：栗原、松原
TEL 03-6704-4760 E-mail fuk-first@the-first.co.jp

※本事業は、(株)ファーストが福岡市からの受託により実施しています。