

# withコロナ時代の世界の食トレンドをふまえた 食の多様化への対応 セミナー

宗教やベジタリアン、アレルギーなどの理由によって何かしら食べられないものがある人は、国内には10%弱、世界で30%以上とされ、近年ますます増加しています。今回のセミナーでは、コロナ禍で急速に変化する世界の最新食トレンド情報をふまえ、食べられないものがあるお客様をもてなす方法やこれからの時代に求められる食の情報発信について学ぶ機会とします。

オンライン配信

参加無料 ・ 事前申込制

## ●こんな事業者様にオススメ！

どのお客様にも安心して  
食事を楽しんでほしい

身近なことから  
始めたい

食べられないものがある  
お客様への  
接客負担を軽減したい

Withコロナ時代の今だからこそ出来ること。認証や外国語に頼らず、どのお客様にも安心して食事を楽しんでもらうため、小さな飲食店やホテルでも明日から実践できる接客や集客のノウハウについて、事例を交えて分かりやすくお話しいただきます。

## 日時

令和  
3年

1月27日(水)

14:00~15:30

## 会場

オンライン会議アプリ「zoom」  
を利用します。

お申込みいただいた方に、後日メールで  
視聴用URL・視聴方法を送付します。

## 内容

- 情報提供 (京都市観光MICE推進室)  
「京都におけるインバウンドの動向について」
- 講演 (講師：菊池 信孝氏)  
「withコロナ時代の世界の食トレンドをふまえた  
食の多様化への対応 について」

## 講師



### 菊池 信孝氏

株式会社 フードピクト 代表取締役

大学在学中に開発したイラストを用いた食品表示「フードピクト」が、国際会議やホテル・レストランなど全国1600店以上で導入。

各種セミナーで講師をつとめ、食材を分かりやすく表示することで店の信頼や満足度向上をはかり、売り上げアップにつながるヒントを伝えている。

## 申込

- QRコードから  
申込みフォームは  
こちら



- メールから  
件名に  
「食の多様化対応セミナー申込」  
と明記の上、氏名、所属、電話番号、  
メールアドレス、講師への質問(任意)  
を次のアドレスへ送ってください。  
✉ [nosei@pref.kyoto.lg.jp](mailto:nosei@pref.kyoto.lg.jp)

<申込期間> 令和3年 1月26日(火) まで

<主催> 京都府・京都市

<問合せ先> 京都府農林水産部農政課

TEL 075-414-5654 FAX 075-432-6866 E-mail [nosei@pref.kyoto.lg.jp](mailto:nosei@pref.kyoto.lg.jp)