

市政記者各位

 令和3年10月25日
 福岡市経済観光文化局
 クルーズ課

「第19回 FINA 世界水泳選手権 2022 福岡大会」で
 多様な参加者を受け入れ、持続可能な観光・MICE を推進するため、
飲食店向け ヴィーガンセミナーを開催します！

2022年5月に開催される世界水泳大会では、国内外から選手や観戦者など40～50万人が来福すると見込んでいますが、その中には多様な文化やライフスタイルを持つ人も多く含まれます。

特に、**ヴィーガン**と呼ばれる菜食主義については、SDGsや健康の観点から近年注目が集まっており、世界的にもこうしたライフスタイルを嗜好する人が増えていると言われています。

福岡市では、世界水泳大会で**多様な参加者を受け入れ、持続可能な観光・MICE を推進**するため、ヴィーガン等に対応できる飲食店を増やす取り組みを行っています。

200日を切ったこの機会に、その**第一弾**として、**飲食店向けにヴィーガンに関する講演会**を企画いたしました。

ヴィーガンに詳しいお二人をお招きし、シェフとアスリートというそれぞれの立場から、飲食店に求められる基礎知識についてわかりやすく解説いただきます。

ぜひ広報へのご協力よろしくお願いいたします。



1. 日時

令和3年11月29日（月） 14:00～16:00

2. プログラム（予定）

(1) アスリートが思う飲食店のヴィーガンメニューへの取り組みについて

【講師】ヴィーガン アスリート/リオ パラリンピック水泳競技日本代表 **一ノ瀬 メイ** 氏

(2) 海外のヴィーガン飲食店対応状況やその**取り組みに必要なこと**について

【講師】サステナブル グリル レストラン『The Burn』/東京・青山 料理長 **米澤 文雄** 氏

(3) 福岡市より、第19回 FINA 世界水泳選手権 2022 福岡大会の概要や予想される集客効果などについて説明

3. 会場

ハカタギ グランヒューリ（福岡市博多区博多駅中央街9-1 KITTE 博多 11階）

4. 対象者

市内の**飲食店・屋台・ホテル・デパ地下**関係者

5. 参加申込

HP 申込フォームまたは FAX にてお申込み。定員 100 名

<https://forms.gle/GLxYq8z1NnAyHVFDA>



【取材に関するお問い合わせ先】

福岡市経済観光文化局クルーズ課 担当：小柳 電話：092-711-4376（内線 2518）

What's VEGAN?

福岡に世界水泳がやってくる

「ヴィーガンってなんね？」

飲食店向け セミナー開催! 参加費
無料

令和4年5月開催の「第19回FINA世界水泳選手権2022福岡大会」では国内外の選手や観戦者約40~50万人が来福すると見込まれます。

その中には、多様な文化やライフスタイルを持つ人も多く含まれます。特にヴィーガンと呼ばれる菜食主義については、SDGsや健康の観点から近年注目が集まっており、世界的にもこうしたライフスタイルを嗜好する人が増えていると言われています。

一方で、日本では対応できる飲食店がまだ少ないことが課題となっており、福岡市では、世界水泳大会で多様な観光客を受け入れ、持続可能な観光・MICEを推進するため、ヴィーガンなどに対応できる飲食店を増やす取り組みを行っています。

その第一弾として、「ヴィーガンとは何ぞや!」という基本からお話いただく講演会を企画いたしました。ヴィーガンに詳しいお二人をお招きし、シェフとアスリートという立場から、**飲食店に求められる基礎知識**についてわかりやすく解説いただきます。

お誘いあわせの上、ぜひご参加ください。

【講師】



サステイナブル グリル レストラン「The Burn」/東京・青山
料理長 米澤 文雄氏



ヴィーガン アスリート/
リオ パラリンピック水泳競技
日本代表 一ノ瀬 メイ氏

日時

2021年11月29日(月) 14:00~16:00

会場

ハカタギ グランヒューリ

福岡市博多区博多駅中央街9-1 KITTE博多11階

※駐車場は
ございません。

【プログラム】

1	主催者挨拶
2	【講演①】 ヴィーガン アスリート/リオ パラリンピック水泳競技 日本代表 一ノ瀬 メイ氏
3	【講演②】 サステイナブル グリル レストラン「The Burn」/東京・青山 料理長 米澤 文雄氏
4	「世界水泳選手権」概要 福岡市より

■参加対象

市内の飲食店・屋台・ホテル・デパ地下関係者など

■参加申込

「チラシ裏面」の参加申込書の提出をお願いします。

※定員は100名のため、申込多数の場合は抽選となる場合がございます。

【講師プロフィール】



サスティナブル グリル レストラン
『The Burn』/東京・青山

料理長 **米澤 文雄氏**

高校卒業後、恵比寿のイタリアンレストランで4年間修業。2002年に単身でNYへ渡り、三ツ星「Jean-Georges (※以下JG)」本店で日本人初のスー・シェフに抜擢。帰国後は日本国内の名店で総料理長を務めていた。JGの日本初進出を機に、レストランのシェフ・ド・キューゼーヌ(料理長)に就任。2018年9月青山ビルディングに『The Burn』をオープン。また2019年12月には日本人のシェフとしては初のヴィーガンレシピ本を出版。障害者施設などへの社会貢献やボランティア活動もシェフの立場で支援をし続けている。

2020年7月広尾にオープンしたeatplayworksで日本初の中東系ベジタリアンSalam, NY ミシュラン1つ星のメキシカンOxomocoのプロデュースを手掛ける。

■主な受賞歴

2013年 アメリカ大使館主催「Taste of America」日本大会優勝

2015年 RED U-35大会ゴールドエッグ受賞



ヴィーガン アスリート/
リオ パラリンピック水泳競技

日本代表 **一ノ瀬 メイ氏**

2019年3月近畿大学卒業。

1歳半から水泳、9歳から競泳に取り組み、史上最年少の13歳で出場した「アジアパラ競技大会」で50m自由形(S9)銀メダル獲得。

パラ水泳日本代表選手として、2016年リオパラリンピック8種目に出場。女子4×100mリレー34ポイントで6位入賞。トヨタ自動車株式会社プロジェクトメンバーに起用。2017年 大和ハウス工業株式会社アンバサダー起用。2018年「アジアパラ競技大会」にて、出場した8種目全てでメダル獲得。2020年コロナ禍による自粛期間中にドキュメンタリー映画を鑑賞したことをきっかけに、ヴィーガン生活をスタート。

■出身地：京都府京都市

■座右の銘：眼は遠くを 足は地に

飲食店向けセミナー参加申込書

1店舗につき2名までの参加となります。

	氏名	住所(町名まで)	電話番号	店舗名	料理ジャンル	メールアドレス
1		-----				
2		-----				

講師への質問がある場合はご記入ください。

令和3年11月22日(月)までに下記のHP申込みフォームかFAXでお申込みください。

ご提出先

HP申込みフォーム <https://forms.gle/GLxYq8z1NnAyHVFDA>

FAX 092-739-6081



※定員に達した場合は抽選となりますのでご注意ください。

※講習会運営委託業者が連絡先となります。【申込みに関する問い合わせ先】イデアパートナーズ(株) TEL/092-401-3456(平日10時~17時)

※ご提供いただいた個人情報については、本講習会運営の目的以外で使用することはありません。