兵庫県 Hyogo Prefecture

公益社団法人 ひょうご観光本部 Hyogo Tourism Bureau

ひょうごユニバーサルツーリズム推進トップセミナー

展示会も開催します！

観光事業者向け「食の多様性」対応力向上セミナー

～食の多様性で広げる観光の可能性～

ハラール、ヴィーガン、嚥下調整食など、多様な食のニーズへの対応を学ぶセミナーです。
実践事例を通じて、受入体制の充実と新たな誘客のヒントを紹介します。

12.15（火）
13:30～16:00

お申し込みはこちら

場　所	神戸市産業振興センター10階 レセプションルーム1001・1002
定　員	現地30名（オンライン参加も可）
参加費	無料
対象者	観光関連事業者の経営管理層 調理関係者　等

導入
13:30～13:40



「全ての人に旅の楽しみを　～食に困りごとがある人への配慮とは～」

株式会社JTB総合研究所　上席主任研究員
兵庫県ユニバーサルツーリズム推進アドバイザー　勝野 裕子氏

JTBグループで15年以上にわたり国内外の旅行業務に携わり、香港支店での国際業務も経験。
現在はユニバーサルツーリズム推進の第一線で活躍し官公庁や自治体、民間企業に対するコンサルティングや講演を通じて「心のバリアフリー」の普及と障害理解の促進に取り組んでいる。

講演①
13:40～14:10



「インバウンド受入促進に向けて必要なハラール対応」

日乃本食産株式会社　代表取締役　見野 裕重氏

2016年にハラールキッチン認証を取得し、機内食や大学食堂などへ販路を拡大。
現在は湾岸7か国、UAE、インドネシア、シンガポール等の認証にも対応し、ハラール対応を通じて食の多様化と事業展開を推進している。

講演②
14:10～14:40



「みんなと同じ空間で楽しく食べる社会に向けて」

株式会社宮源 ハシビロ香房　女将兼ｲﾝｸﾙｰｼﾌﾞﾊﾟﾃｨｼｴ　志水 香代氏

専門学校卒業後、ウエスティンホテルや個人店を経て、東京都のインクルーシブフード開発事業に従事。現在は「ハシビロ香プロジェクト」を立ち上げ、講演やレシピ提供、商品開発など全国で活動。2025年、千葉県八街市に「ハシビロ香房」をオープン。

ディスカッション
14:40～15:00

各講師の取組について、
さらに詳しく深堀するとともに
参加者からの質問にお答えします。

展示会
15:00～16:00

試食あり

現地参加の方のみ

食の多様化に対応する食品、テーブルウェア、関連商品などを展示します。多様な食のニーズに応えるための具体的な商品や取組をご覧いただけます。

詳細は裏面

展示会　15:00～16:00

日乃本食産株式会社
（兵庫県三田市）

ハラールビュッフェ食品　等



株式会社宮源 ハシビロ香房
（千葉県八街市）

インクルーシブスイーツ　等



自助具の会
（東京都江東区）

お箸、器、カトラリー　等



ののじ株式会社
（神奈川県横浜市）

UDカトラリー　等



ダブル技研株式会社
（神奈川県座間市）

食事介助ロボット「Obi」



ピジョンタヒラ株式会社
（東京都中央区）

ミールキャッチ　等



株式会社SONOHI
（神戸市中央区）

食卓を上質に彩る
バリアフリーの器　等



嚥下食　叶和
（滋賀県東近江市）

総料理長　岩崎　勝

嚥下食

伝統的な和食の技法を
取り入れ、嚥下食であっ
ても、心が弾む料理を
提供する日本料理店



アクセス

神戸市産業振興センター

- JR「神戸」駅より徒歩約5分
- 阪神電鉄「西元町」駅より徒歩約6分
- 神戸高速鉄道「高速神戸」駅より徒歩約8分
- 市営地下鉄海岸線「ハーバーランド」駅より徒歩約5分

実際に見て、触れて、
体験しながら、
受入体制の充実に向けた
具体的なヒントを得ることができます。

お申し込みはこちら

お問い合わせ
（公社）ひょうご観光本部　担当：経営企画課　TEL：078-361-7661
神戸市中央区下山手通5-10-1　メールアドレス：info@hyogo-tourism.jp