

台東区

食の多様性対応セミナー

3月19日(金) 14時~第1部
15時~第2部

オンライン

第1部

ベジタリアン・ヴィーガンの基礎と対応



近年、国内での需要が高まっているベジタリアン・ヴィーガンについて、基礎知識をはじめ、今対応すべき必要性をお伝えします!さらに、具体的・実践的に使える食材もご紹介します。最新のベジ・ヴィーガン情報を入手するチャンスです。

かわの はるこ

川野 陽子 NPO法人ベジプロジェクトジャパン 代表理事

ベジタリアン関連の事業を幅広く実施。ベルリンで開催されるベジタリアン・ヴィーガンの国際サミットに参加する唯一の日本人。区内に事務所を構え、ヴィーガン認証、ベジマップの制作、イベント開催、ウェブメディアの運営等を行う。

第2部

世界で活躍する“浅草出身”米澤シェフと考える

『これからの台東区』

世界を経験し、飲食店の現場の事情をよく知っている視点から、これからすべきこと・何を始めたらよいか等、いつか必ず回復するインバウンドへの対応について考えます。わからないことや不安なことは、なんでも米澤シェフに聞いて解決しよう!

よねざわ ふみお

米澤 文雄 「The Burn」エグゼクティブ・シェフ

1980年浅草生まれ。2002年NYに渡り三ツ星レストランで日本人初のスー・シェフとなる。現在サステナブル・グリルレストラン「The Burn」(青山)でヴィーガンメニューを提供している。19年には日本人シェフ初のヴィーガンレシピ本を出版。



無料でご参加いただけます

下記のフォームからお申し込みください。



- ・ご自身のパソコンやスマートフォン等の端末からZoomにつないで聴講していただけます。
- ・通信費は自己負担となります。
- ・お申込みいただくと受付完了メールが届き、後日Zoomの参加URLメールが届きます。

問合せ先:台東区 観光課 電話:03-5246-1447