

世界ではもう当たり前!

# コロナ禍の今だからこそ備えよう 最新★ベジ・ヴィーガン・SDGs

ベジタリアン・ヴィーガン分野において世界レベルで活躍する2名の講師を迎え、食の多様性対応を学びます。

令和4年3月11日(金) 午後2時~4時

## ベジ・ヴィーガン・SDGs最前線

ベジ・ヴィーガン・SDGsの国内需要の高まりや市場拡大の最新情報/東京2020大会をはじめとする国際的な導入状況/SDGsや市場動向から考える、対応に取り組む意義



いわた えみか

**岩田 絵弥暉** ヴィーガン フードアナリスト

内閣官房オリパラ基本方針推進調査ホストタウンアドバイザーを務める。ベジ・ヴィーガン・自然栽培などみんなが食べられる食のライターとして活躍、メディア出演。急増する食のバリアフリー需要やアレルギー・環境問題からアドバイザー・講演を行う。

## 世界レベルのヴィーガン対応

LA・NYでのミシュラン星つきレストラン経験談/世界のヴィーガン事情/世界レベルのヴィーガン対応の紹介/調理の際に気をつけていることやコツ



すぎうら ひとし

**杉浦 仁志** ONODERAグループ エグゼクティブシェフ

国賓関係の宴席の代表シェフを担う他、野菜のみの料理の世界大会でトップ8シェフに選ばれるなど、世界のコンクールやアワードを多数受賞。メディアでも国内外から注目が集まっているヴィーガン料理の第一人者。

## ●オンライン開催

- ご自身のパソコンやスマートフォン等からZoomにつなぎ聴講していただけます。
- 右のQRコードから申し込むと受付完了メールが届き、後日Zoomの参加URL付メールが届きます。

## ●参加費無料 (通信費は自己負担となります)

## ●どなたでも参加可 (主に区内飲食関係者向け)

お申込用QRコード

