

# 岩手のインバウンドおもてなしをめざす 「防災」「食のバリアフリー」セミナー

ゼロから始める



やれることから始める



## インバウンド フレンドリーセミナー

昨今、増加し続けている**外国人観光客の最新ニーズに対応**していくためのセミナーを開催いたします。  
**災害対策、食の制限への対応**など誰でもどんな条件でも安全に楽しめる環境整備は必須です。  
岩手県観光の根底にある**「おもてなし」**をインバウンドの分野でも役立てていきましょう。

### 日時

2019年  
11月19日(火)  
14:00~16:30



### 会場

八幡平市  
安比ロッキーイン  
八幡平市安比高原605-64

会場  
MAP



### 参加 対象

「防災」「食」を  
テーマに  
インバウンドへの取り組みを  
検討している  
事業者様、関係者、関係機関

### スケジュール

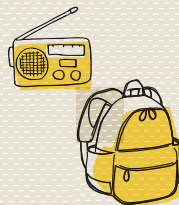
はじめに **本セミナーについてご説明** (5分間)

第1部 外国人観光客に対する防災対応セミナー  
**「その時あなたはどのようにする？」** (50分間)  
講師:株式会社ライフブリッジ 阿部 千賀子氏

第2部 **フードフレンドリーをめざして** (50分間)  
講師:ベジフードプロデューサー 千葉 芽弓氏

第3部 **ベジタリアンフード&ハラルフード  
実食と意見交換** (30分間)

- ベジタリアンカレー ●フェイクミート料理 ●ヴィーガン弁当
- 搾りたてき醤油 等



### プロフィール

阿部 千賀子氏

●株式会社ライフブリッジ海外事業部部长  
イギリス・スイスでの学校生活を経て海外ホテルのフロントオフィス業務を行った後、アラブ首長国連邦の5つ星インターナショナルホテルチェーンの人事部に勤務。2013年に帰国後、地方のインバウンド活性化に貢献すべく、各地でインバウンド研修、講演を行うほか、コンサルティング、指ししートの企画・監修、インフルエンサー活用の情報発信なども手掛けている。

千葉 芽弓氏

●ベジフードプロデューサー  
マクロビオティック・沖ヨガの学びから穀物菜食の食事に変わって自身の健康改善経験、外資系企業勤務の中で直面したベジタリアン対応や認知の遅れに、2014年より東京オリンピックを視野に、どこのレストランでもベジタリアン対応を目指す普及プロジェクト『Tokyo Smile Veggies』を立ち上げる。食や健康に関する学びを深め、オーガニックカフェでの経験やイベント取材リングを重ね、ベジタリアン・グルテンフリーなどのメニューや製品のプロデュース、メーカーのコンサルティングを行う。

【お申し込み・お問合わせ】下記必要事項を記載の上、メールまたはFAXにてお申込みください。

メール申込 ▶ 必要事項を記載の上、右記アドレスからお申し込みください。 [info@a-tohoku.com](mailto:info@a-tohoku.com)

会社名(個人名・団体名も可)、参加者人数、参加者氏名、職種、業種、Email、TEL(代表)

何か聞いてみたいことがあればご記入ください。セミナーで回答も可能です。

FAX申込 ▶ 下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申し込みください。

参加内容	<input type="checkbox"/> 第1部のみ参加 <input type="checkbox"/> 第2部・第3部のみ参加 <input type="checkbox"/> 第1部~第3部参加	TEL	
貴社名		参加人数	
ご参加者名		E-mail	

E-mail [info@a-tohoku.com](mailto:info@a-tohoku.com) FAX 022-263-7731

アトラク東北株式会社 <http://www.a-tohoku.com> TEL 022-211-2085

※本セミナーは岩手県から委託を受け、アトラク東北株式会社が運営しています。

