

G7広島サミット開催に向けて 飲食店向けベジタリアン/ヴィーガン対応実践セミナー ～ひびくベジタリアン・メニューの作り方～ In 広島



フードダイバーシティ株式会社
代表取締役
守護 彰浩

自己紹介 守護 彰浩

1983年 石川県生まれ

2006年9月 千葉大学卒業後、世界一周

2007年4月 楽天株式会社入社

2014年1月 “HALAL MEDIA JAPAN”開始 (ムスリム)

※フードダイバーシティ株式会社設立

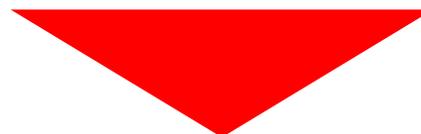
2017年4月 流通経済大学非常勤講師

2017年11月 “日本素食餐廳攻略”開始(中華系ベジ)

2020年4月 “HAPPY COW JAPAN”開始 (欧米系ベジ)



“Food is global language”



食べられる

国内消費UP & 輸出拡大

The text '食べられる' (Eaten) is in large black font. Below it, '国内消費UP' (Increase in domestic consumption) is in orange and '& 輸出拡大' (and export expansion) is in blue.

日本の事業者様に向けて、食の多様化情報を集約

日本語 | English | Indonesia | Melayu | 繁體中文 | العربية



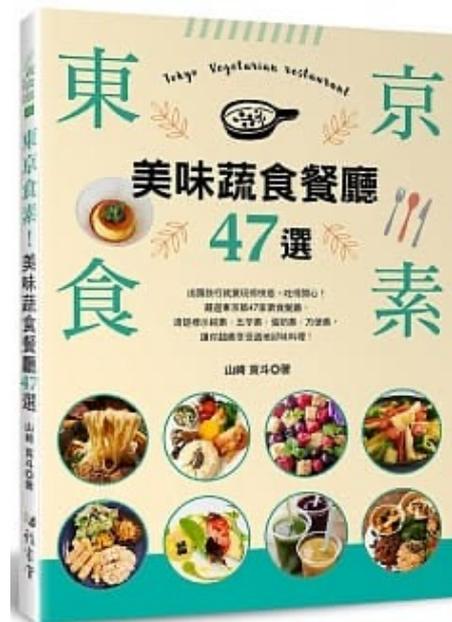
- ・ハラール
- ・ベジタリアン
- ・ヴィーガン
- ・素食、精進
- ・アレルギー
- ・コーシャ
- ・その他



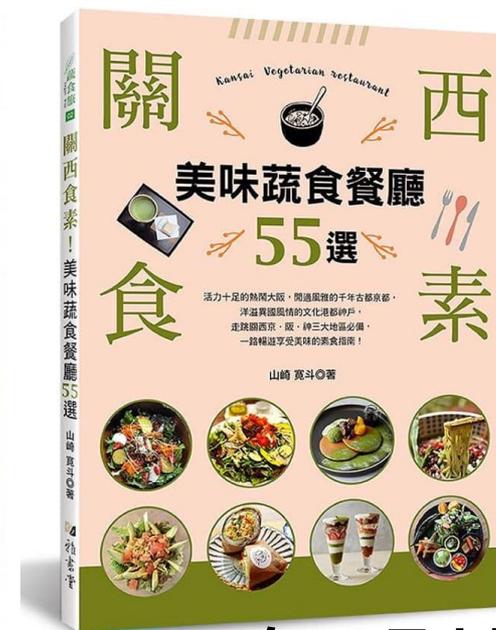
Food Diversity.todayは世界で多様化するハラール(ハラール)、ヴィーガン(ビーガン)、ベジタリアン、グルテンフリー、アレルギー等の「食」に関するポータルサイトです。



多言語でベジタリアン向け情報を発信



2018年12月出版



2019年12月出版



素伴
VEGMATE



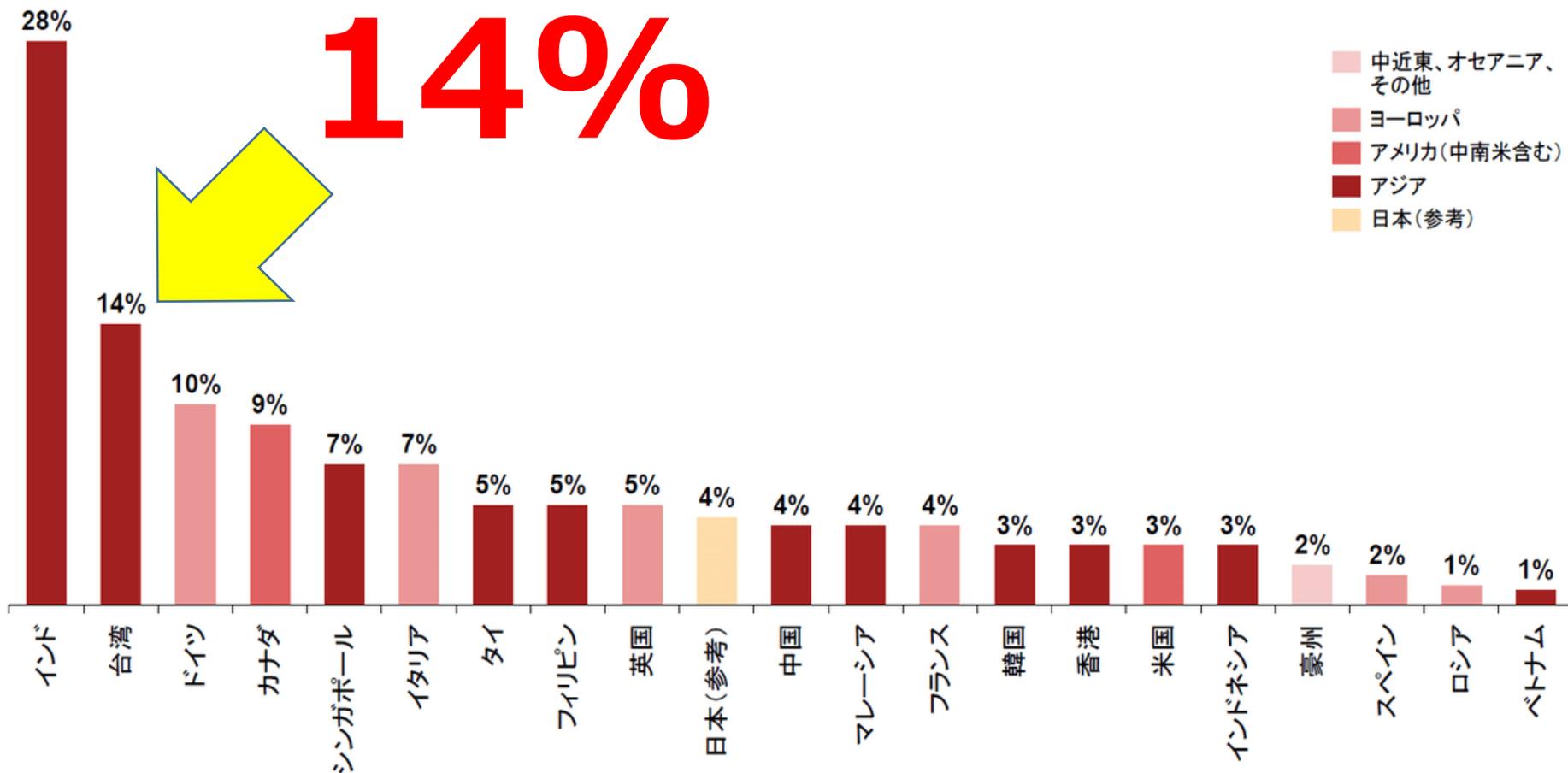
<https://www.vegmate.net/>



基本情報：国・地域別ベジタリアン等比率

訪日旅行者数の上位20ヶ国について、国・地域別にベジタリアン等の人口比率を見ると、インドが1位で突出して高く、2位が台湾。3位以下は欧米豪諸国が多くなっています。

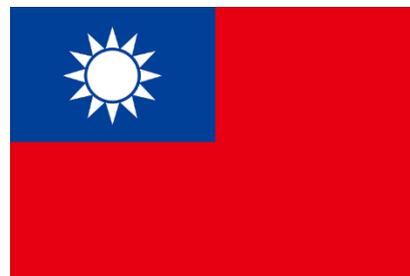
訪日旅行者数上位20の国・地域¹⁾の国・地域別ベジタリアン等比率(2018年)



1) 統計データの存在しないマカオを除く上位20の国・地域
 出所：ユーロモニターインターナショナルによる総人口及びベジタリアン等人口を用い、集計

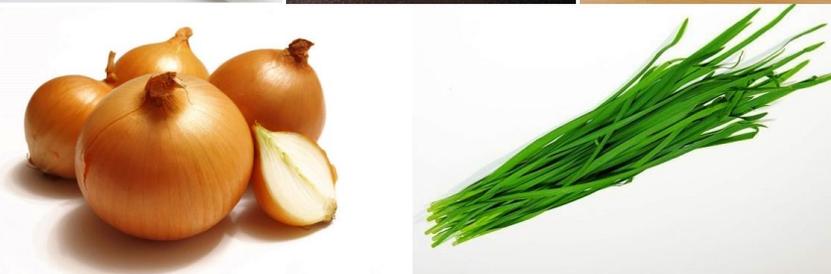
素食

台湾人の



14%

中国語で「ベジタリアン食」の意味です。五葷（ごくん）の野菜に気を付けなければいけません。※ **オリエンタルベジタリアン**とも言う。



五葷（ねぎ、にんにく、らっきよ、にら、あさつき）



広島県のインバウンド 主要5カ国は？

2019年	広島へ訪れた人数	ベジタリアン比率	ベジタリアン人数
アメリカ	37万人	3%	1.1万人
台湾	26万人	14%	3.6万人
オーストラリア	23万人	2%	0.5万人
イギリス	20万人	5%	1.0万人
フランス	19万人	4%	0.8万人

※観光庁：飲食店等における外国人ベジタリアン・ヴィーガン対応ガイド

https://www.mlit.go.jp/kankocho/news08_000326.html

※2019年広島県観光客数の動向について

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/398780.pdf>

Coronavirus: More Brits attracted to vegan diet during pandemic

By Michelle Perrett

09-Jun-2020 - Last updated on 09-Jun-2020 at 07:56 GMT



Consumers are finding the vegan diet more attractive

RELATED TAGS: [vegan](#), [COVID-19](#), [coronavirus](#)

Vegan diets have become more attractive to consumers during the Covid-19 pandemic and in particular to a quarter (25%) of young British Millennials (aged 21-30), new research from Mintel has revealed.



SPONSORED

Handtmann Ltd

Less plastic with the sustainable flow pack packaging

FOR MORE INFORMATION CLICK HERE

Volker Fahdieck.
Sausage Specialist.
Alginate Expert.

イギリスのミレニアル世代（21～30歳）ベジタリアンという食生活を実施

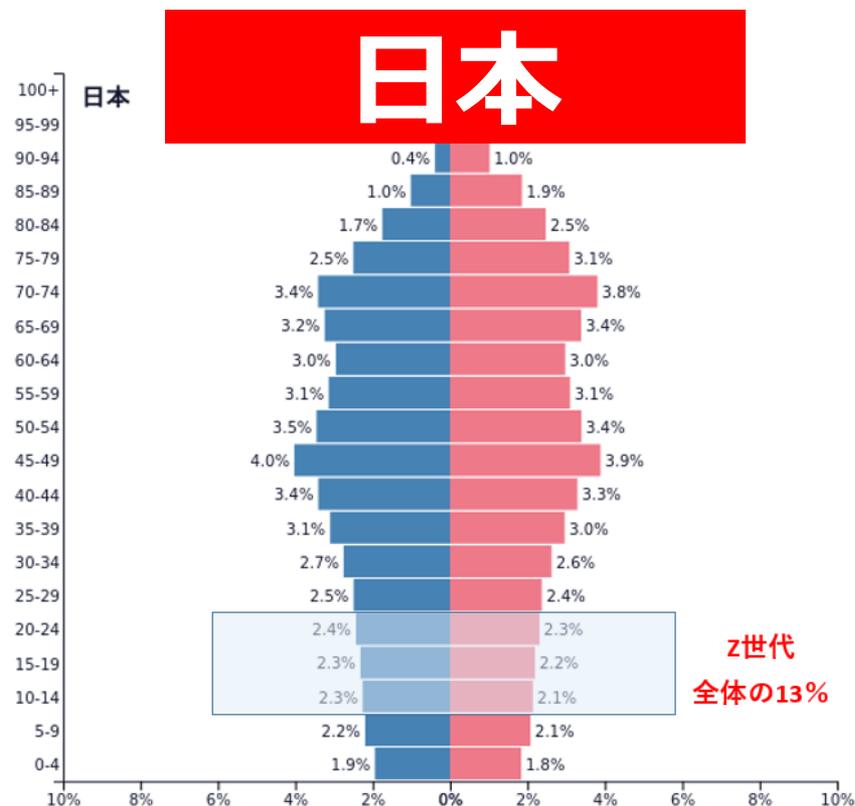
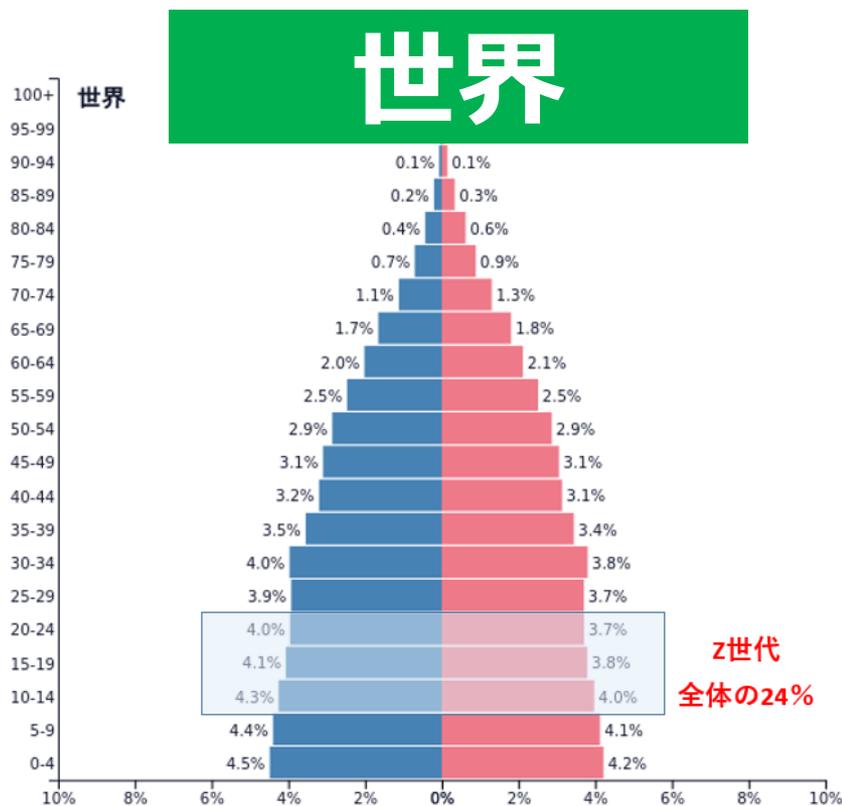
12% ⇒ 25%

コロナ前

コロナ後

※ Food Manufacture

世界はZ世代が圧倒的に多い



PopulationPyramid.net

2020
人口: 7,794,798,729

2020
人口: 126,476,458

これから世界経済を支えるのは・・・

広島市の人口119万人×4%

4.8万人

引用: data.un.org

イギリスから広島へ旅行（2週間）



親だったらどうしますか？

- 1、子供にはサラダを食べてもらう
- 2、言語の壁と戦い、ベジメニューを交渉する
- 3、家族みんなで食べられるように、ベジメニューのあるお店を選ぶ

日本ではベジ頼むと、サラダや精進料理が出てくるよ

20代 アメリカ男性

日本では「五葷」が伝わらない **30代 台湾女性**

日本の地方でヴィーガンをお願いしたら嫌な顔されるか、上司や社長が出てくるよ **20代 香港女性**

日本では食べたいものを理解してくれないから、食べ物を持って行くほうが無難 **40代 イギリス女性**

日本だけは「事前予約」しないとヴィーガン対応してくれない。 **30代 オランダ男性**

SNSからの声

勇気を出してお店に
要望を出す人



food diversity

日本ではベジ頼むと、サラダや精進料理が出てくるよ

20代 アメリカ男性

日本では「五葷」が伝わらない

30代 台湾女性

地方でヴィーガンをお願いしたら嫌な顔されるか、上司や社長が出てくるよ

20代 香港女性

食べたいものを理解してくれないから、食べ物を持って行くほうが無難

40代 イギリス女性

SNSからの声

Copyright2022 Food Diversity Inc. ALL Rights Reserved.

予約があればできるけど。。

仕込みの方法が変わるんですよ。。

専用食材を仕入れるとコストが。。

シェフが忙しい時には頼みにくい。。

おっしゃることはとてもよく理解できます！





これ、解決できたらよくないですか？

本日、一番お伝えしたいこと

「違いよりも、共通点を見ましょう」

ハラール

ベジタリアン
ヴィーガン

コーシャ



まずは、用途のカタログを取り寄る...

「さしすせそ」も普通のスーパーで安く買えます

	一般	ハラール	ヴィーガン	五葷フリー	乳卵アレルギー
砂糖	<input type="checkbox"/>				
塩	<input type="checkbox"/>				
酢	<input type="checkbox"/>				
醤油	<input type="checkbox"/>				
味噌	<input type="checkbox"/>				

このように見ると大変です

一般

ハラール

ヴィーガン

ベジタリアン

アレルギー

- ・手間かかる、、
- ・アレルギーも大変なのに、、
- ・新しいオペレーション、、
- ・食材を別で取らないと、、
- ・いつ来るか分からないのに、、



違いよりも共通点を見る

一般

ヴィーガン



- 野菜、山菜、きのこ
- 穀物（米、芋、小麦等）
- お酒の入っていない醤油、味噌
- きのこと昆布出汁
- 豆乳
- 麴
- スパイス



ハラール



難しく考えない



麺
 にんにく
 オリーブオイル
 唐辛子
 野菜
 ベーコン

ペペロンチーノ



イスラム教徒

麺
 にんにく
 オリーブオイル
 唐辛子
 野菜
キノコ

たっぷりキノコのペペロンチーノ



ベジタリアン



さまざまなアレルギー

大豆ミートのペペロンチーノ

だと、一般人には響かない。。



違いよりも共通点を見る

一般

ヴィーガン



ハラール



インドカレー屋さんから学ぶ

お肉食べる人

- ・バターチキン
- ・マトン



お肉食べない人

- ・ダル（豆）
- ・ベジタブル



TM

クリームドーナツ
Doughnut

アトレードイタリアンロースト

35kcal 卵 乳 小麦 そば 落花生 すい かに
¥275

シュガードーナツ
Sugar Doughnut

スターバックスのプラントベース商品は、主要原材料に動物性食材を使用しません。

おすすめのコーヒー ハウスブレンド

360kcal 卵 乳 小麦 そば 落花生



¥255



TM



アーモンドミルクの抹茶ムース
Almond Milk Matcha Mousse

スターバックスのプラントベース商品は、主要原材料に動物性食材を使用していません。

360kcal



¥485

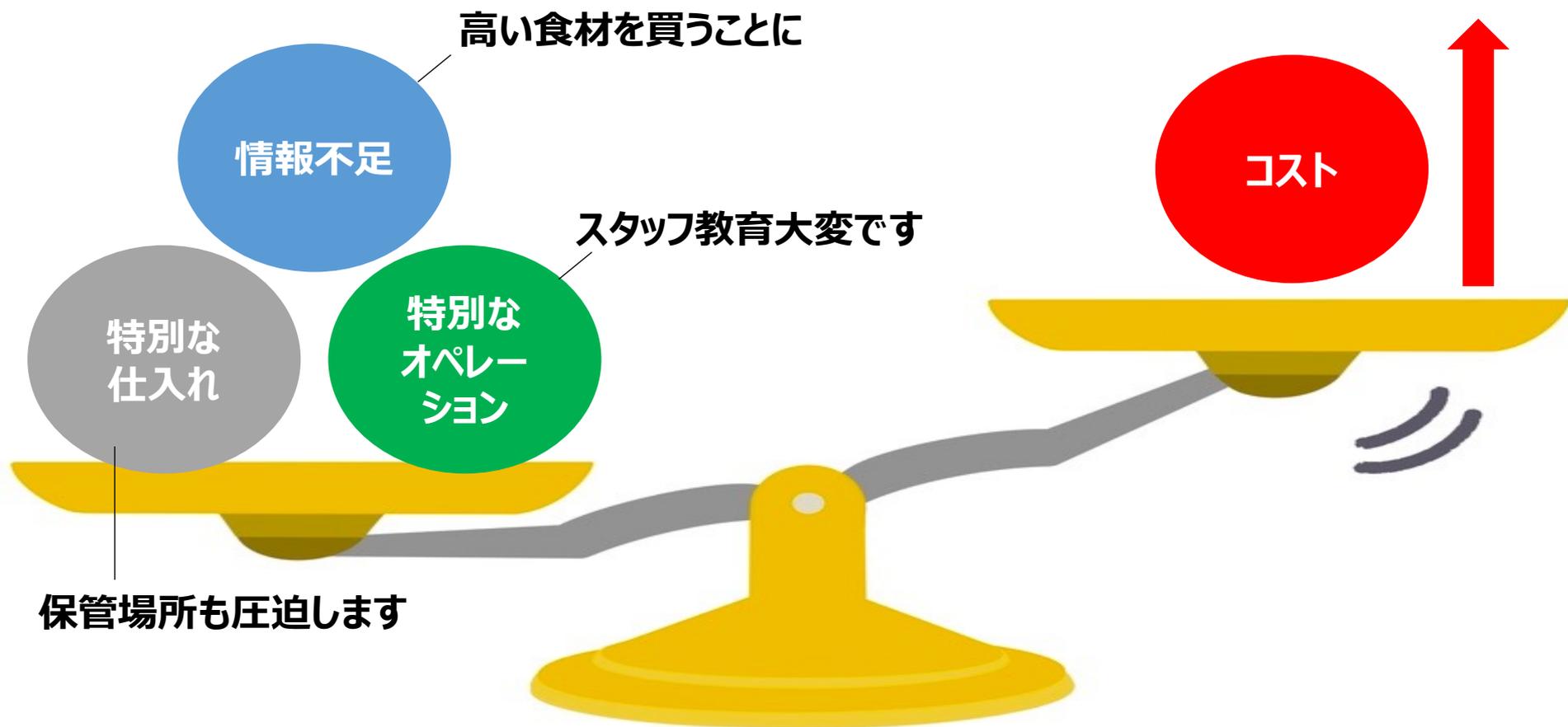
Kiwifruit Rare Cheese Cake
¥495
409kcal

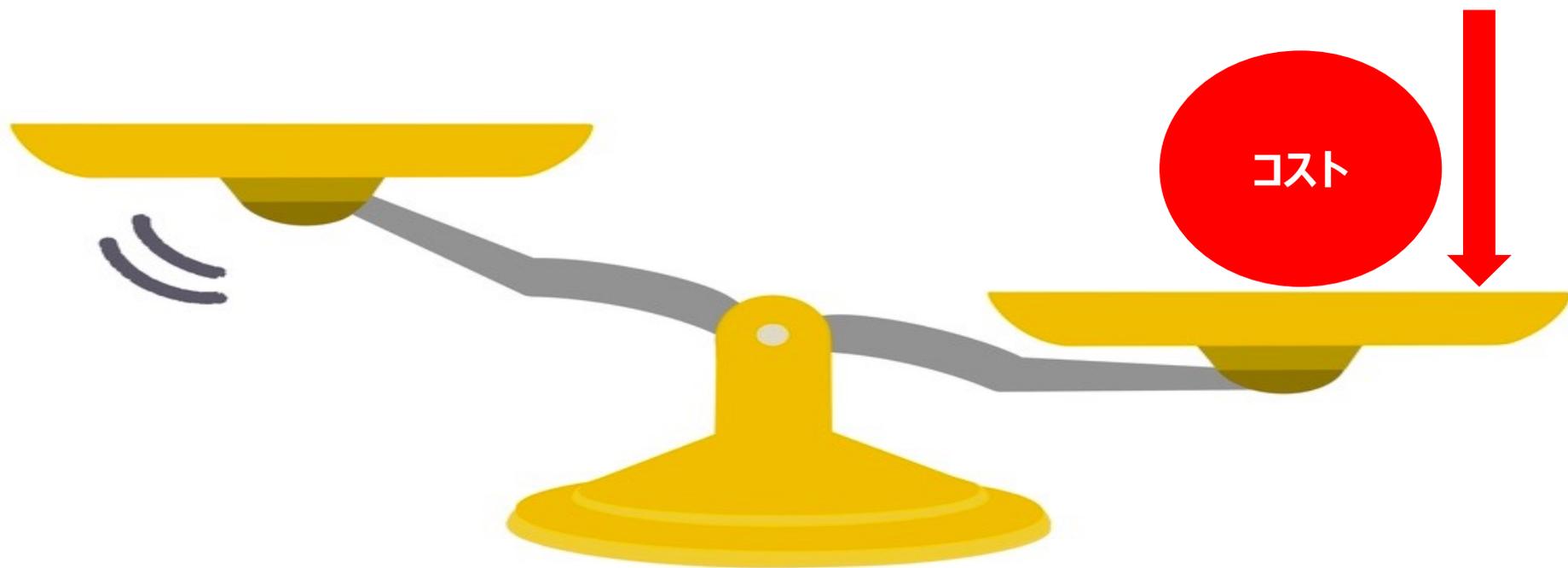
¥495

本日、一番お伝えしたいこと

「違いよりも、共通点を見ましょう」

ベジ対応すると コストは上がりますか？





豆乳は+50円？



冷静に考えると、普通の牛乳の方が高く、賞味期限も短い（要冷蔵）

目次

- フードダイバーシティ基礎情報
- 多くを網羅するヴィーガン対応
- オペレーションについて
- Happy Cowについて

目次

- フードダイバーシティ基礎情報
- 多くを網羅するヴィーガン対応
- オペレーションについて
- Happy Cowについて

世界人口の

約40%

が、何かしらの食のルールを持っています

当社調べ

国際会議では

- **ベジタリアン 30%**
- **ムスリム 15%**
- **グルテンフリー 5%**

ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテルの公表データより

基礎情報・全体感

ネギ、ニンニク、ニラ、
ラッキョウ、アサツキ

早見表		豚	牛	鶏	魚介類	鱈のない魚介類	アルコール調味料	五草	乳製品	卵	はちみつ
イスラム教徒（ハラール）		×	屠畜次第で ○	屠畜次第で ○	○	△	×	○	○	○	○
ユダヤ教徒（コーシャ）		×	屠畜次第で ○	屠畜次第で ○	○	×	○	○	○	○	○
ベジタリアン	ヴィーガン	×	×	×	×	×	○	○	×	×	×
	オリエンタル ベジタリアン （素食）	×	×	×	×	×	×	×	△	△	△
	ラクトベジタリアン	×	×	×	×	×	○	○	○	×	△
	オボベジタリアン	×	×	×	×	×	○	○	×	○	△
	ラクトオボ ベジタリアン	×	×	×	×	×	○	○	○	○	△
	パスカトリアン	×	×	×	○	○	○	○	○	○	△

市場規模 早見表		世界	日本の5%	インバウンドの10%
			国内	インバウンド規模 (2018年)
イスラム教徒 (ハラール)		18億人 ※1	30万人 ※2	101万人 ※3
ユダヤ教 (コーシャ)		0.14億人 (1,400万人) ※4	-	-
ベジタリアン	ヴィーガン	6.3億人 ※5	500万人 + 特需 コロナ太り 野菜不足	190万人 ※7
	オリエンタルベジタリアン (素食)			
	ラクトベジタリアン			
	オボベジタリアン			
	ラクトオボベジタリアン			
			※6	※7

※1: 2019年世界人口: 7,713,468,000人 (国連より引用)、世界イスラム教徒人口比率: 23% (観光庁より引用)
 ※2: 日本ムスリム協会より
 ※3: 2018年訪日旅行客数: 3119万人、訪日旅行客のイスラム教徒比率: 3.25% (JMTIより引用)
 ※4: Jewish Virtual Library
 ※5: 観光庁より引用
 ※6: 日本人口: 1.2億人、日本のベジタリアン比率: 4% (観光庁より引用)、日本在住外国人ベジタリアン: 20万人 (弊社推定)
 ※7: 観光庁より引用

With コロナ

After コロナ

抑えるべき事例は一つだけ



名古屋：大久手山本屋

日本人ベジ



欧米ベジ



台湾ベジ

検索



味増烏龍麵 - 1150日幣

名古屋の素食大發現！百年老字號的招牌味増烏龍麵！

863 回視聽 • 2019/09/01

👍 80 🗣️ 0 ➡️ 共有 📄 保存 ...

大久手山本屋さんの場合

	ムスリム（豚とお酒が✕）	ベジタリアン（肉と魚が✕）
うどん	アルコール無添加のためそのまま使用	動物性不使用のためそのまま使用
味噌	アルコール無添加のためそのまま使用	動物性不使用のためそのまま使用
魚だし	そのまま使用	キノコだしに変更
みりん	デーツシロップに変更	デーツシロップに変更
醤油	アルコール無添加のものを使用	アルコール無添加のものを使用
卵	そのまま使用	お客様に確認する
野菜系	そのまま使用	そのまま使用
鶏肉	ハラールチキンに変更	キノコに変更



大久手山本屋さんの場合

	ムスリム (豚とお酒が✕)	ベジタリアン (肉と魚が✕)
うどん	ア	動
味噌	ア	動
魚だし	そ	キ
みりん	テ	デ
醤油	ア	ア
卵	そ	お
野菜系	そ	そ
鶏肉	ハ	キ

実は
一般日本人客にも
提供しています

一般日本人客には
「キノコ香る味噌煮込み」
として、提供しています



お好み焼きの場合

	ムスリム（豚とお酒が✕）	ベジタリアン（肉と魚が✕）	台湾のベジタリアン（五葷が✕）
キャベツ			
もやし			
青ネギ			
卵			
豚バラ肉			
焼きそば麺			
ソース			
青のり			

お好み焼きの場合

	ムスリム（豚とお酒が✕）	ベジタリアン（肉と魚が✕）	台湾のベジタリアン（五葷が✕）
キャベツ	そのまま使用	そのまま使用	そのまま使用
もやし	そのまま使用	そのまま使用	そのまま使用
青ネギ	そのまま使用	そのまま使用	ミツバ or シソの葉
卵	そのまま使用	お客様に確認する	お客様に確認する
豚バラ肉	ハラールチキン or たっぷりキノコ or 厚揚げ	たっぷりキノコ or 厚揚げ	たっぷりキノコ or 厚揚げ
焼きそば麺	ぶちうまい焼きそば	ぶちうまい焼きそば	ぶちうまい焼きそば
ソース	有機 or やさしさいっぱい	有機 or やさしさいっぱい	菜道×オタフクソース
青のり	そのまま使用	そのまま使用	そのまま使用

賞味期限 22.11.06

お好み焼きにも最適

焼きたて
この炒め
手早に
コシが
細麺だけ



賞味期限 22.11.06

お好み焼きにも最適!

細麺だけど
コシが自慢!
手早く上手に
炒められる
このわりの
焼そばです。

コシ
焼そば

むし
要冷蔵

コシ
焼そば

賞味期限 22.11.06
国内産
毎包 100g

ふしお召上がり方

①フライパンに油を熱します。

②肉、野菜を炒めます。火が通ったら麺を加えてほぐしながら炒め合わせます。



※調理の際に麺を無理にほぐしますと短く切れることがありますのでご注意ください。

※お好みで水を大さじ1杯くらい加えていただければモチリした口あたりに仕上がります。

③お好みのソースをかけ軽く炒めたら器に盛り付けてお召上がりください。



〈本製品のお問い合わせ先〉
 株式会社マルキン 〒769-1601
 香川県観音寺市豊浜町姫浜114番地
 ☎0120-011459
 受付 9:00~17:00(日・祝祭日を除く)

名称	むし中華めん
原材料名	小麦粉(国内製造)、食用油、食塩、かんすい、ツチナシ色素
内容量	150g
賞味期限	表面に記載
保存方法	冷蔵庫(10℃以下)で保存してください。
使用上の注意	開封後はお早めにお召上がりください。
販売者	中村角株式会社 〒733-0832 広島県広島市 西区草津港1丁目3番3号

製造所/株式会社マルキン
 香川県観音寺市豊浜町姫浜114番地
 ●本品生産工場では、そばを含む製品も生産しています。

栄養成分表示(めん100gあたり)	
熱量	172 kcal
たんぱく質	4.5 g
脂質	1.6 g
炭水化物	35.0 g
食塩相当量	0.3 g

この表示値は、目安です。





焼きそばの場合

	ムスリム（豚とお酒が✕）	ベジタリアン（肉と魚が✕）	台湾のベジタリアン（五葷が✕）
麺			
ソース			
キャベツ			
もやし			
豚肉			
卵			
サラダ油			
塩・コショウ			
カツオ節			

焼きそばの場合

	ムスリム（豚とお酒が×）	ベジタリアン（肉と魚が×）	台湾のベジタリアン（五葷が×）
麺	ぶちうまい焼きそば	ぶちうまい焼きそば	ぶちうまい焼きそば
ソース	有機 or やさしさいっぱい	有機 or やさしさいっぱい	菜道×オタフクソース
キャベツ	そのまま使用	そのまま使用	そのまま使用
もやし	そのまま使用	そのまま使用	そのまま使用
豚肉	ハラールチキン or たっぷりキノコ or 厚揚げ	たっぷりキノコ or 厚揚げ	たっぷりキノコ or 厚揚げ
卵	そのまま使用	お客様に確認する	お客様に確認する
サラダ油	そのまま使用	そのまま使用	そのまま使用
塩・コショウ	そのまま使用	そのまま使用	そのまま使用
カツオ節	そのまま使用	椎茸粉	椎茸粉





30回! 混ぜてから食べる!!

麵 老舗口製麺

花椒 使用する分だけ、毎日の朝挽く本自ブレンド

五香辣油 1ヶ月ほど時間をかけて熟成の味

芝麻醬 味をまじめる

青ネギ 広島県倉橋産

肉味噌 脂みんちは、探しまわって手に入れた旨み

醤油 明治39年創業 川中醤油

700円 [大盛 +150円]

1辛 辛いモノが苦手な方 3辛 辛さ&しびれ、共に大好きな方
 2辛 基本の味で当店1番人気。4辛 はっきり言って辛いです!!!!

まずはこれから!

広島の味をぜひお召し上がりください

- ・えのき
- ・椎茸
- ・玉ねぎ
- ・にんにく
- ・赤味噌
- ・砂糖
- ・しょうが

	一般	ヴィーガン	ムスリム
肉味噌	●		
キノコ味噌 (食物繊維たっぷり)	●	●	●
キムチ (辛党向け)	●	●	●

ご予約表

12月

日

日

曜日

木

お名前	ご人数	お時間	テーブル座敷	詳細
[Redacted]	16人 運転手1人	12:40	テーブル優先 1.2.3.4.5 カラマ 2名	[Redacted] ・ウーガン 1人 運転手 担当 [Redacted]
様	2	12:45	座敷 ⑪	[Redacted]
様	8	13:00	12.13 奥ぞしき	[Redacted] ・2人11ラ14
様	4	17:30~18:00	⑩	2名 [Redacted] [Redacted]
様	2	20:30	[Redacted]	・みえ [Redacted] 手羽先 [Redacted] [Redacted]
様	2名 OK 3名	11:30	[Redacted] ① テーブル ⑩	[Redacted]
	2	12:30	[Redacted] ⑥	[Redacted]

対象者が1人でもいたら団体に選ばれる



逆に対応していないと・・・全逃しです

旅行会社だったらどこを選びますか？

30名の団体

- ・ムスリム2名
- ・ベジ3名
- ・仏教2名



旅行会社



よくわからない



予約があれば。。



常にありますよ

目次

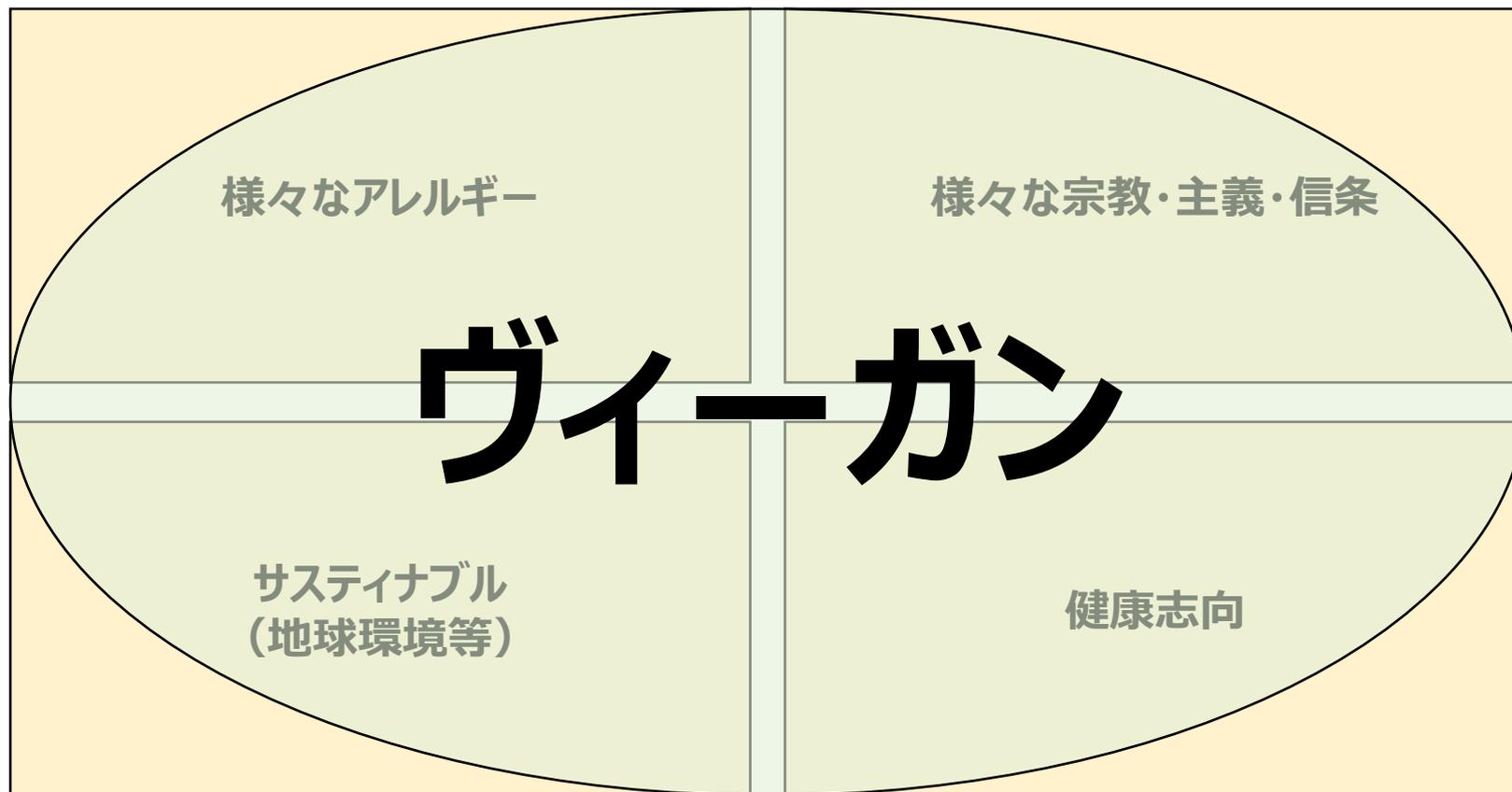
- ・ フードダイバーシティ基礎情報
- ・ 多くを網羅するヴィーガン対応
- ・ オペレーションについて
- ・ Happy Cowについて

ヴィーガンとは？

	種類	卵	乳製品	五葷 (ごくん)
ベジタリアン	ヴィーガン	×	×	○
	ラクト ベジタリアン	×	○	○
	オボ ベジタリアン	○	×	○
	オリエンタル ベジタリアン	△	△	×

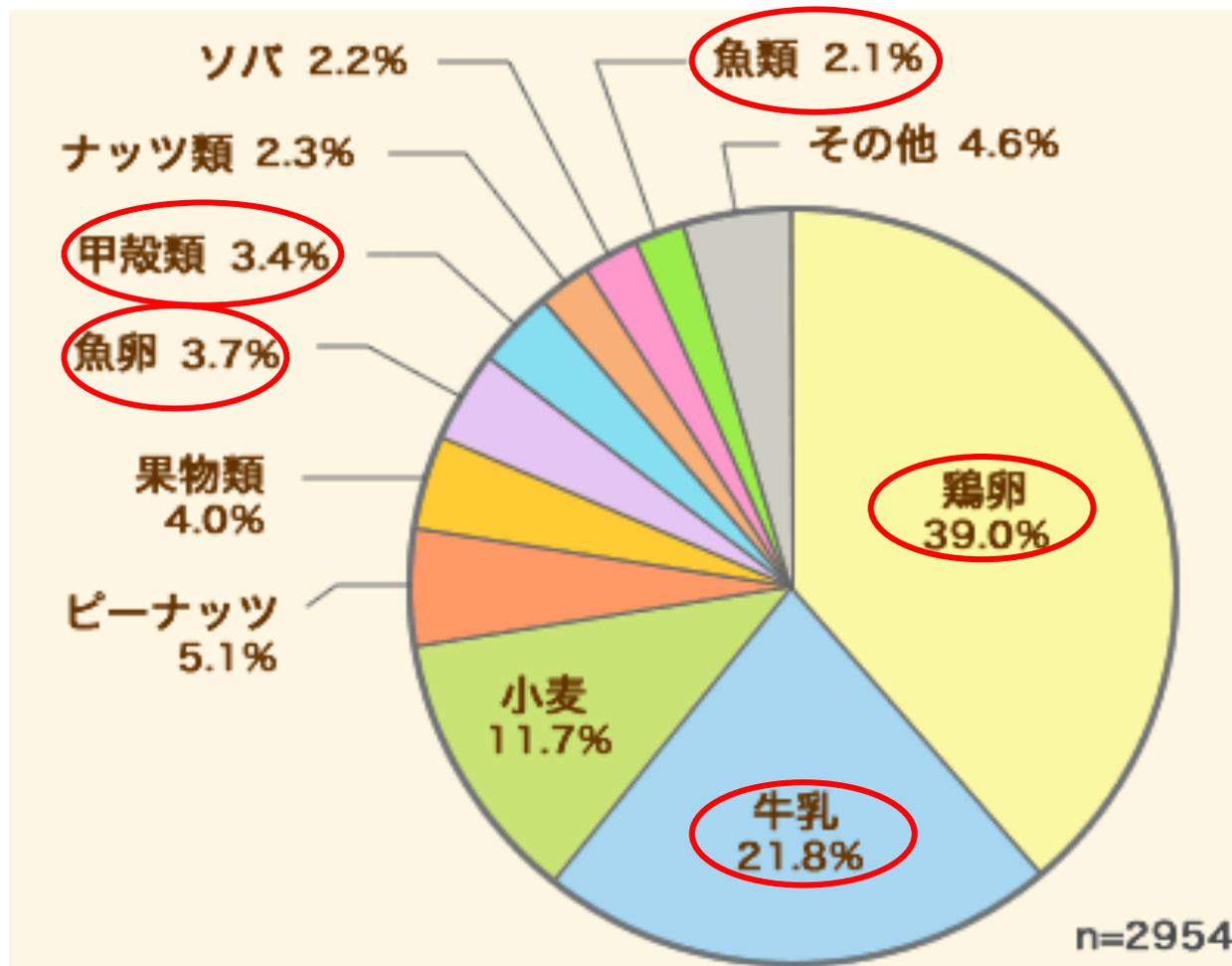
※五葷 (ごくん) =ネギ・にんにく・にら・らっきょう・あさつき

ヴィーガンは多くの方々に切れるカード



今、修学旅行等でも重宝されています

ヴィーガンに対応すると 主要アレルギーの約7割カバー



日本ハム：運営する食物アレルギーねっとから引用



つんく   @tsunkuboy · 2時間



日本から持ち帰ったビーガンチーズでのスペシャルグラタン出来たよー！
#10歳の次女がアレルギーなんで家族みんなで食べられる



 5

 18

 326



日本の修学旅行もすでにこんな感じです。



共通点を考えないと、6通り作ることになります。

私がNYで食べてきたもの







いわゆる精進料理では満足しません

	ムスリム	ベジタリアン (欧米系)	オリエンタル ベジタリアン (中華系)	ベジタリアン (インド系)
Can Eat (妥協ライン)	<ul style="list-style-type: none"> ・インドカレー ・ケバブ ・精進料理 	<ul style="list-style-type: none"> ・カフェ系 ・サラダ ・インドカレー ・精進料理 	<ul style="list-style-type: none"> ・カフェ系 ・サラダ ・精進料理 	<ul style="list-style-type: none"> ・カフェ系 ・サラダ ・インドカレー ・精進料理
Want to Eat (満足ライン)	<ul style="list-style-type: none"> ・日本人が普段食べているもの <p>+お肉多め</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・日本人が普段食べているもの ・和食コース (寿司、天ぷら、鉄板等) 	<p>日本人が普段食べているもの</p> <ul style="list-style-type: none"> ・和食コース (寿司、天ぷら、鉄板等) ・一部精進料理 	<ul style="list-style-type: none"> ・インドカレー (のケースが多い)



レストラン首里杜（首里城公園）

	一般のお客様	ヴィーガン	ムスリム (HALAL)	乳・卵アレルギー	健康志向	ご年配の方
島豆腐の麻婆豆腐	<input type="radio"/>					
沖縄旬野菜の ベジタブルカレー	<input type="radio"/>					



島豆腐のマーボーセット

沖縄旬野菜のベジタブルカレーセット



世界1位のヴィーガンレストラン自由が丘「菜道」のメニュー



野菜・穀物
中心の生活



~~デジタル
ヘルス~~

過去

今

~~未来~~

日本が世界に誇る技術

- ・発酵（醤油、味噌、納豆、漬物等）
 - ・乾物（保存食としての使い方が主でしたが、濃縮された味と食感が再注目されている）
 - ・UMAMI
 - ・精進料理（がんもどき、精進うなぎ等）
 - ・加工技術（芋→こんにやく、豆→豆腐 等）
 - ・もちもちのお米を作る技術
 - ・寒干し
 - ・酢漬け、酢の物
- ※重複もあります



目次

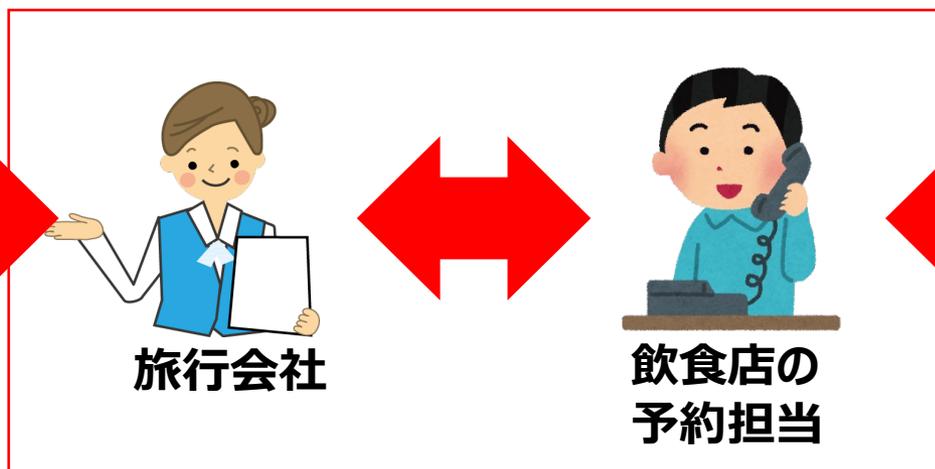
- ・フードダイバーシティ基礎情報
- ・多くを網羅するヴィーガン対応
- ・オペレーションについて
- ・Happy Cowについて

現場で何が問題になるか？

旅行会社と予約担当が間に入り 伝言ゲームで伝わらない



旅行者



旅行会社

飲食店の
予約担当



料理人

- ・厨房、調理器具どうなってますか？
- ・ラクト？オボ？五葷？
- ・ムスリムフレンドリー？ハラール認証？
- ・ヴィーガン&グルテンフリー

etc

ヴィーガン対応ポリシーを決める

※下記は事例です。

- (1) 当店はお店として第三者機関によるヴィーガン認証は受けておりません。
- (2) 厨房は一般調理も行うため、ヴィーガン専用ではありません。
- (3) 出汁にも動物性や魚介類は不使用です。
- (4) (4-1) まな板や包丁、ボール、フライヤーなどの調理器具は分けて使用しています。
- (4-2) 調理器具は綺麗に洗浄してから使用しています。
- (4-3) 調理器具は一般調理と同じものを使用しています。
- (4-4) 調理のお時間をいただければ、揚げ油も別にすることは可能です。その際は注文時にお伝えください。
- (5) 食器は一般メニューと同じものを使用しますが、希望がある場合は使い捨ての食器やコップ・フォーク・ナイフ・割り箸の対応可能。
- (6) ● 日前までに要予約。

ムスリム対応のポリシーを策定する

※下記は事例です

- (1) 当店は第三者機関によるハラール認証は受けておりません
- (2) 厨房は一般調理も行うため、ムスリム専用ではありません
- (3) ムスリム対応メニューにおいて、食肉はハラール認証を受けたものを使用
- (4) ムスリム対応メニューにおいて、調味料もハラール対応したものを使用
※ハラール認証がないものは内容成分を確認して使用
- (5) まな板や包丁、ボール、フライヤーなどの調理器具は分けて使用
- (6) 食器は一般メニューと同じものを使用しますが、希望がある場合は使い捨ての食器やコップ・フォーク・ナイフ・割り箸の対応可能
- (7) ● 日前までに要予約



～VEGAN POLICY～

SOLEIL日比谷OKUROJIではよりたくさんの方々々に食事を楽しんで頂くために一部メニューがVEGAN対応しております。下記の弊社VEGAN対応ポリシーを読んで頂き安心して頂ければ幸いです。ご不明点は遠慮なく、弊社スタッフにお尋ねください。

・当店は第三者機関からのヴィーガン認証等は取得しておりません。

we don't have vegan certification from third party.

・「V」マークの入ったものは全て出汁なども含めて肉、魚、乳、卵、はちみつなどを一切使用しておりません

The menu with the "V" mark does not use any animal ingredients such as meat, fish, milk, eggs, honey, including soup stock.

・調理器具は使用前に綺麗に洗浄致しております。

Cooking utensils are cleaned before use.

・お時間を頂ければ揚げ油を分けることも可能です。その場合は注文時にお伝えください。

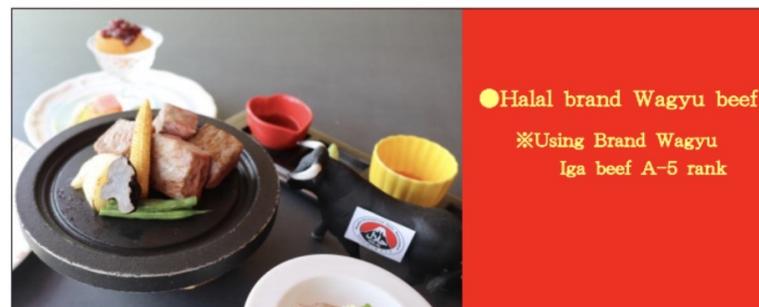
It is also possible to separate the frying oil if you have time. In that case, please let us know when ordering.

・乳、卵アレルギーの方は同一調理場のため必ずスタッフへお声がけください

We do not use milk or eggs in vegan menu, but we do not handle allergies because they are cooked in the same kitchen. Please ask our staff about allergy handling.

Genji-koh's Halal Meals Policy

1. We do not have a Halal certification by a third-party organization.
2. The kitchen is not only for Halal meals.
3. For Halal meals, we use meat with a Halal certification.
4. For Halal meals, we also use seasonings which are fine for Halal meals.
※We sometimes use ones without a certification, but we make sure if they are good enough before use.
5. Cooking tools (cutting boards, chef's knives, mixing bowls, pots etc.) are set apart for Halal meals.
6. Dishes are not set apart, but we have disposable dishes, cups, knives, forks, and chopsticks. Please let us know if you would like to use them.
7. You need to make a reservation by 5 days before the reservation date.



前菜 APPETIZER

ヤムウンセン (タイ風春雨サラダ) YAM WUN SEN ¥700

生モッツァレラとフルーツのカプレーゼ BURRATA CHEESE AND FRUIT CAPRESE ¥1,300



ロミロミサーモン SALMON AND AVOCADO HAWAIIAN SALAD ¥800

V キャロットラペ CAROTTE RAPEES ¥500

V 赤キャベツのピクルス PICKLED RED CABBAGE ¥500

V 本格フムスのディップ HUMMUS DIP ¥600

シーフードと豆のマリネ MARINATED SEAFOOD AND BEANS ¥700

セミドライイチジクと5種のチーズの盛り合わせ SEMI DRIED FIG AND MIX CHEESE ¥1,500

エビとクリームチーズの生春巻き SHRIMP AND CREAM CHEESE VIETNAMESE SALAD ROLL ¥900



炙りサーモンのカルパッチョ マスタードとデーツソース和え GRILLED SALMON CARPACCIO WITH MUSTARD AND DATES SAUCE ¥800

タコとポテトのガリシア風 OCTOPUS AND POTATO GALICIAN STYLE ¥800



V 彩り野菜の冷製ラタトゥイユ COLD RATATOUILLE ¥600

モッツァレラとセミドライトマトのバジル和え BURRATA CHEESE AND SEMI-DRIED TOMATO WITH BASIL ¥600

アンチョビアボガドレタス ANCHOVY AVOCADO LETTUCE ¥600

ピザ PIZZA

完熟トマトのマルゲリータ MARGHERITA ¥1,600

ぷりぷりエビとジェノベーゼのピザ SHRIMP AND GENOVESE ¥1,700



チキンとクリームソースのピザ CHICKEN AND CREAM SAUCE PIZZA ¥1,600

シーフードと彩り野菜のピザ SEAFOOD AND VEGETABLE PIZZA ¥1,600

4種のチーズとセミドライイチジクのピザ (モッツァレラ、グラナ・パダーノ、ゴダ、ゴルゴンゾーラ) ¥1,800

QUATTRO FORMAGGI

V オムニミートとセミドライトマトのヴィーガンピザ OMNI MEAT AND SEMI-DRIED TOMATO VEGAN PIZZA ¥1,900

目次

- ・フードダイバーシティ基礎情報
- ・多くを網羅するヴィーガン対応
- ・オペレーションについて
- ・Happy Cowについて



1999年に誕生したアメリカ発の
「**世界最大級のベジタリアン/ヴィーガンレストラン検索アプリ**」です。

世界を旅するベジタリアンの多くが
本アプリでレストランを検索。

登録店舗：186,932
※2022年10月29日現在

登録料：無料（審査あり）



↑ 日本の総代理店







日本全国の登録数：**3143**
 広島の登録数：**34** (1.1%)

レビュー数ランキング

1位：長田屋 (121)

2位：太閣うどん (60)

3位：喫茶さえき (55)





kristienna

Points +596

Vegan

★★★★☆ 04 Apr 2021

Easy, fun experience

Nagataya is a very foreigner-accessible restaurant is comfortable with all types of detailed English menu outlining ingredients. It's a no-nonsense, lively way to experience vegan options, as well as one side (e.g. vegan-specific okonomiyaki sauce) and veggie options! Overall, I highly recommend.

Pros: Several labeled vegan options are popular!

Cons: Crowded on weekends.

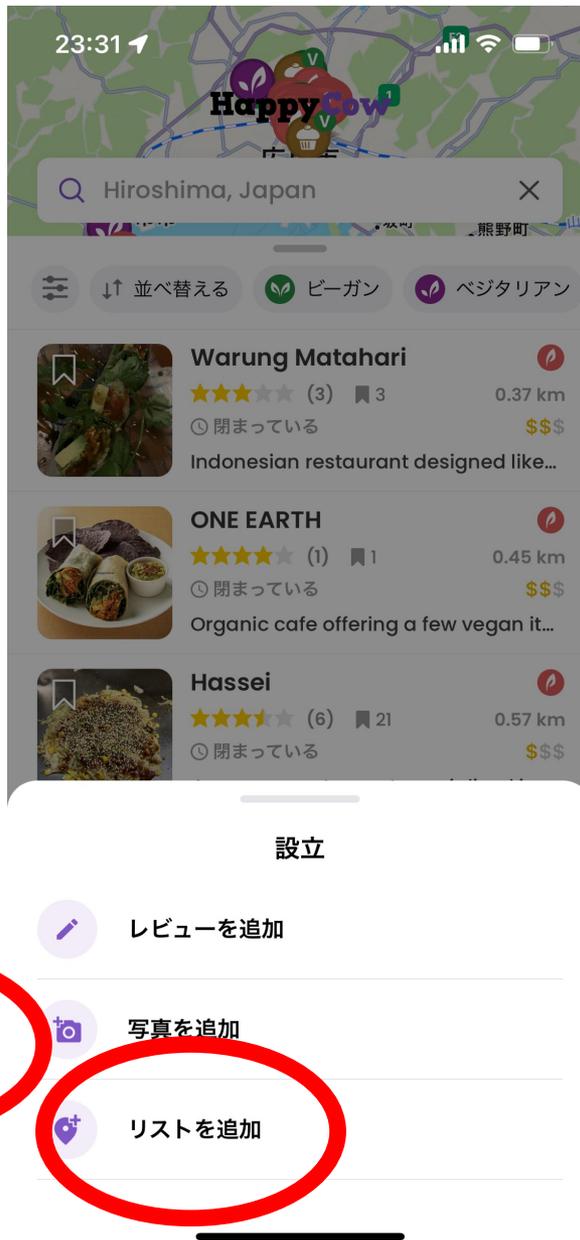
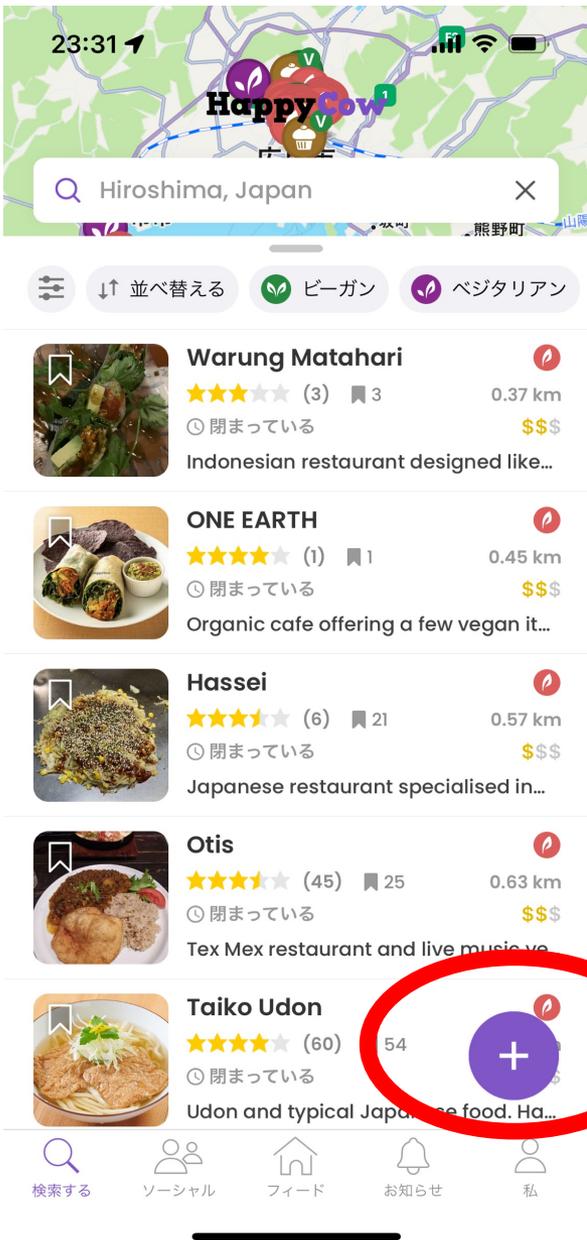


長田屋は広島お好み焼きを外国人がカジュアルに楽しめるお店です。

ヴィーガンに関して、スタッフも知識を持っていて、食材、調理方法なども英語で書かれていて、とても安心です。

ヴィーガンは3つから選べて、枝豆などのサイドメニューもあります。ヴィーガンを注文すると、専用のソースが用意されます。

鉄板パフォーマンスも見れて最高です！



どのような場所ですか？



- レストラン
- 自然食品店
- ベジストア
- ベーカリー
- アイスクリーム屋
- ジュースバー
- フードトラック
- マーケットスタンド
- ファーマーズマーケット
- デリバリー
- ケータリング
- バーコーヒーショップ

登録方法はこちら



情報修正はこちら



2021-04-04



レポートに変更はありますか？

最新情報を提供する

最終更新: 2021-01-27

あなたはこのビジネスで働いていま…

顧客のレビューやメッセージに返信するように会社のファイルをリクエストする

このビジネスを管理する



検索する



ソーシャル



フィード



お知らせ



私

No longer in business

お店は閉店した

Vegan options have changed / have been removed

ヴィーガンメニューが無くなった

Opening hours have changed

営業時間が変わった

Address has changed / map marker update

お店が移転した

Others Updates

その他の変更

Please provide more details.

Submit update

本日、一番お伝えしたいこと

「違いよりも、共通点を見ましょう」

このように見ると大変です

一般

ハラール

ヴィーガン

ベジタリアン

アレルギー

- ・手間かかる、、
- ・アレルギーも大変なのに、、
- ・新しいオペレーション、、
- ・食材を別で取らないと、、
- ・いつ来るか分からないのに、、



違いよりも共通点を見る

一般

ヴィーガン



- 野菜、山菜、きのこ
- 穀物（米、芋、小麦等）
- お酒の入っていない醤油、味噌
- きのこと昆布出汁
- 豆乳
- 麴
- スパイス



ハラール



違いよりも共通点を見る

一般

ヴィーガン



ハラール

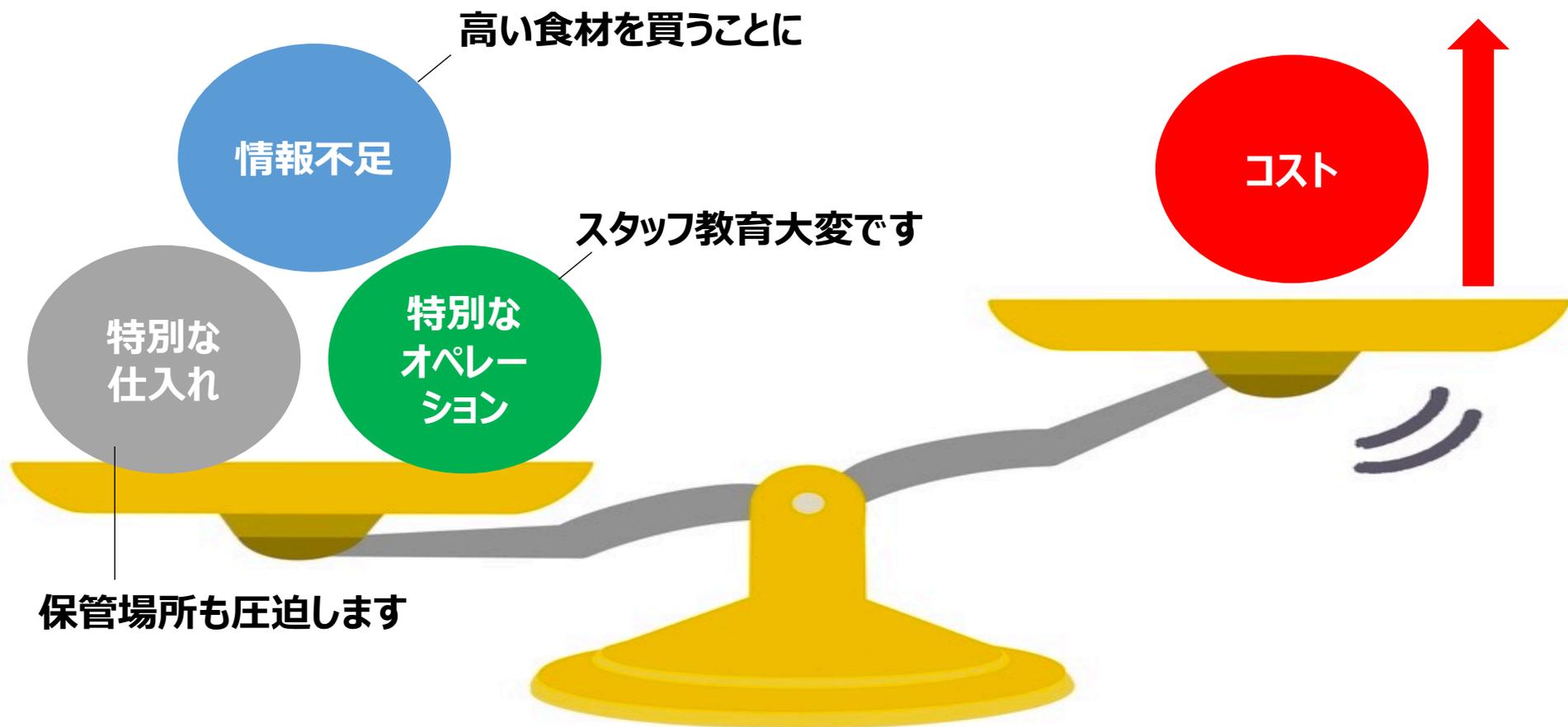


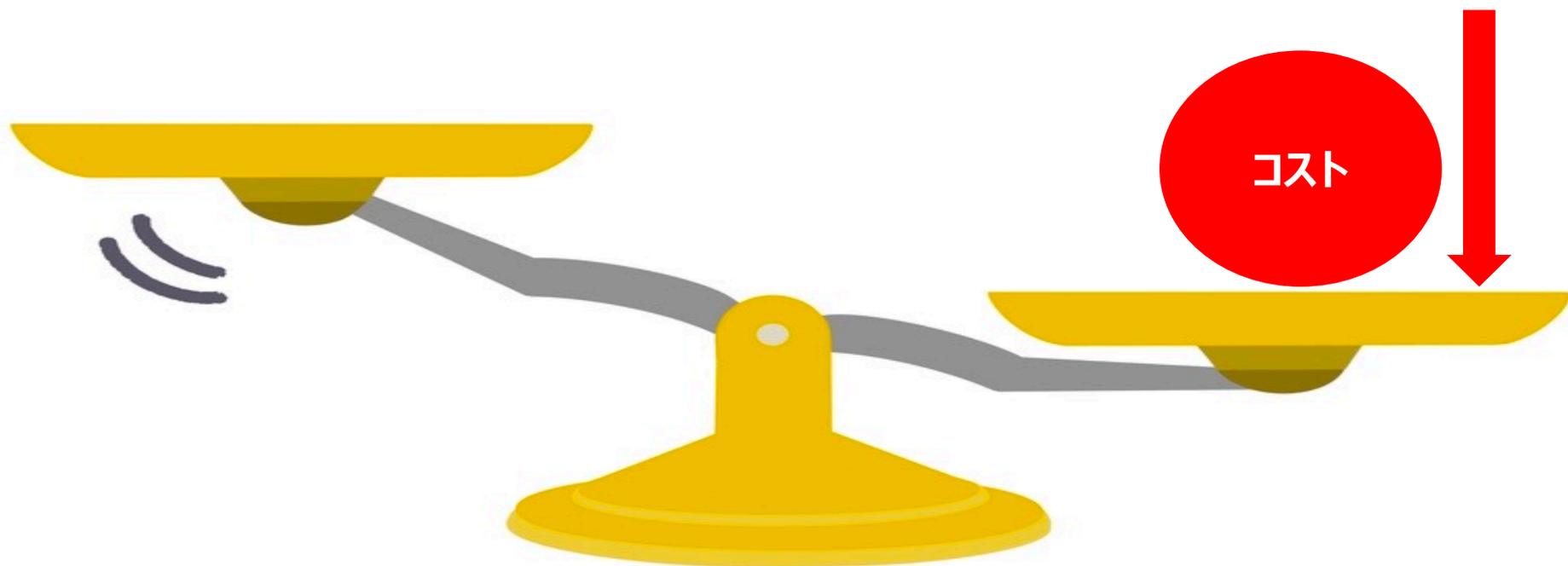
専用メニュー作る→来ない時ロス

予約ベースで対応→予約しません

共通点でグランドメニューを作っておきませんか？

ベジ対応すると コストは上がりますか？





ご清聴ありがとうございました。
info@food-diversity.co.jp



本日の試食で提供するものは

	一般	ハラール	ヴィーガン	五葷フリー	乳卵アレルギー
カレーA (エスビー)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	五葷使用	<input type="radio"/>
カレーB (ニチレイ)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	五葷使用	<input type="radio"/>
ソースA (オタフク)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	五葷使用	<input type="radio"/>
ソースB (オタフク)	<input type="radio"/>				
出汁 (オタフク)	<input type="radio"/>				
デーツシロップ	<input type="radio"/>				
キャロブシロップ	<input type="radio"/>				
牛丼 (ロイヤル)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	肉・五葷使用		<input type="radio"/>
プリン (UMAMI)	<input type="radio"/>				
汁なし坦々麺	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	五葷使用	<input type="radio"/>