



インバウンド 顧客も 魅了する！

新しい朝食の 価値創造セミナー

～グルテンフリー、アレルギー対応など～

近年、丹後地域へのインバウンド客の増加に伴い、顧客ニーズの多様化への対応が喫緊の課題となっております。本セミナーでは、欧米のセレブやアスリート層に広く浸透している「グルテンフリー」食に着目いたします。海外からの報告に加え、日本国内においても「グルテン不耐症」の認識が広がりつつある現状を踏まえ、今後の多様な食の提供に向けた実践的な対応策を習得する機会をご提供いたします。

日時

2025年10月16日（木）
13:30～15:00

場所

丹後地域地場産業振興センター
アミティ丹後（研修室）

講師

永濱愛子 氏（フードパンク株式会社 代表取締役）
米粉を主とする冷凍グルテンフリーパンをはじめ、外資系ホテルなどの業務用のアレルギー対応食品を製造販売する「ファームバイク京都」を運営しています。

対象

丹後地域の宿泊事業者及び支援機関職員

定員

20事業者限定

セミナー
内容

- 1、ヒルトングループ コンラッド大阪での「グルテンフリーコーナー」の動向にみる、インバウンドニーズ。
- 2、試食会
業務用冷凍食パン、お茶菓子をお試し下さい

10/16（木）
13:30～15:00



FOOD PUNK株式会社

ファームバイク京都

大阪から宮津市須津へ工場を移転し、主に京都府北部の米粉を使用したパン、お菓子を製造しています。

<https://food-punk.com/>

<https://kyotango.keizai.biz/headline/149/>

主催

丹後地域ビジネスサポートセンター

連絡先：京丹後市商工会網野支所

0772-72-1863

申し込み先

京丹後市商工会網野支所

FAX 7 2 - 5 3 5 7

事業所名	役職	氏名