

菜道監修

ヴィーガン・ハラール 需要の機会損失を 一転させるうどんつゆ。

山の つゆ

植物性 100%
Plant-Based

個人うどん店が静かに取りこぼしている「見えないお客様」の
正体を知っていますか？

それは、年間128万人を超える「食に制限」を
設けている方達です。

植物性100%の「山のつゆ」を使えば、
あなたのお店のうどんをその日から
ヴィーガン・ハラール対応メニューとして
提供できます。

これからの時代に必要な“次の一手”として開発しました

1 グループ客失注の根絶

グループ客に1人いるヴィーガン・ハラールの
メニュー対応ができなければ、気づかない
うちにグループ全員を逃しています。
対応できているお店が少ない今、
一人勝ちできるチャンスです。

2 単価1.5倍の実現

世界一の看板で「高付加価値
メニュー」へ。圧倒的な
ブランド力は、
価格競争からの脱却へ。

3 専門知識の外注化

ヴィーガン・ハラールのお客様を
自信を持って迎えらるよう讃匠が
サポートします。
貴店の経営を一步前へ。

美味しくないと意味がない。 「菜道」楠本勝三シェフ監修の味哲学を 追求した一杯。

世界No.1ヴィーガンシェフ 楠本 勝三氏

世界最大のヴィーガン専門口コミサイト「HappyCow」で世界1位を獲得した
ヴィーガンレストラン「菜道」。
そのシェフ・楠本勝三氏監修のもと、「和食×植物性」の旨味哲学を追求しました。
動物性原料を使わずとも、深いコクと旨味を実現しました。

注ぐだけで「世界基準の正解の味」。
専門知識なしで高付加価値な1杯を。

ヴィーガン対応メニュー導入による収益改善&実演講習会開催！ 詳しくは裏面をご覧ください▶

あなたのお店は「見えないお客様」に選ばれていますか？

個人うどん店が静かに取りこぼしている「見えないお客様」を意識した事がありますか？

128万人を超える訪日外国人が、ヴィーガン・ベジタリアン・ハラールなど**食の制限を必要**としています。

「対応できる店」と「できない店」の差は、静かに、確実に広がっています。

■ 訪日外国人の規模 (2024年)

過去最高更新

3,687万人

訪日外国人客数
(2024年)

2019年比+約500万人

出典:JNTO

過去最高更新

8.1兆円

訪日外国人客数
(2024年)

2019年比+69.1%増

出典:観光庁

■ 訪日ベジタリアン・ヴィーガンの規模

観光庁推計

128万人

訪日ベジタリアン推計数
(2023年)

訪日客全体の5.3%

出典:観光庁

飲食市場規模

450~

600億円

訪日ベジタリアン
旅行者の年間食費推計

出典:観光庁

■ 世界のベジタリアン・ヴィーガン人口

世界規模 **6.3** 億人

国・地域別ビーガン・ベジタリアン比率

インド 約28%

台湾 約14%

ドイツ 約10%

英国 約5%

出典:観光庁

実はうどんは、ほぼ“ヴィーガン食”。唯一の障壁は「だし」。

世界一のシェフが

到達した「圧倒的なコク」

熟練の職人が「これがヴィーガンなのか？」と驚愕し、

プロの舌が「旨い」と認めたこのつゆは、もはや代用品ではありません。

貴店が自信を持って高単価で提供できる、国際基準の「正解の味」です。



世界基準のうどんつゆ



ヴィーガンの食制限

肉・魚・卵・乳製品・蜂蜜など動物性食品を一切摂らない。

ハラールの食制限

豚肉・アルコール・イスラム法に則って処理がされていない食肉、及びその動物由来の成分

うどんは従来のもつゆ以外は植物性

ヴィーガン・ハラール対応メニュー導入による収益改善&実演講習会開催

日付：2026年7月1日(水)14時~

オンラインセミナー同時開催

場所：東京 (詳細はQR先)

席数限定。この1日の体験が、
貴店の向こう5年の収益構造を決定づけます

楠本シェフによる実演試食

高付加価値メニュー構成術

多様性を利益に変えるノウハウ公開

講習会申込・
有料サンプル
請求はこちら



主催：株式会社 讃匠

お問い合わせは 0120-340-208