

東京都主催

文化・習慣・制限等に配慮したインバウンド対応力強化のための ムスリム等外国人旅行者受入セミナー

東京都では、ムスリムをはじめ、様々な文化・習慣・制限を持つ外国人旅行者の受入と満足度向上のため、受入に必要な正しい知識とノウハウの習得を目的とするセミナーを開催します。訪日旅行者のさらなる増加にともなうニーズの多様化を見据え、店舗および施設等の対応力・集客力強化を図る機会として、是非ご参加ください。

全8回

参加費
無料

募集要項

参加対象 ▶ 飲食施設、宿泊施設、商業施設、観光施設、商店街、観光協会など

定員 ▶ 各回70名(先着順)

募集期間 ▶ 平成30年9月10日(月)から各開催日の5日前まで



お申込み先

FAX、E-mailでお申込みの際は、申込書にご記入の上、送信してください。

WEB <https://www.first-gbp.jp/tokyo-inbound/seminar>

FAX 03-3545-9404

E-mail first-gbp@the-first.co.jp



ムスリム 旅行者受入セミナー プログラム



第1回 ムスリム旅行者受入の基礎 ★セミナー後に店舗見学会開催!

平成30年10月11日(木) 13:00~14:45 [受付12:30~]

会場 ● ビジョンセンター田町 2F A室

イスラム教・ムスリムに関する基礎、受入のポイント、訪日ムスリム最新動向、国内対応事例など、ムスリム対応に関する専門家が必要な知識・ノウハウをレクチャー! セミナー後には店舗見学会(14:45~16:30予定)も開催します。

講演①

イスラム教およびムスリム旅行者受入の基礎知識

講師 ▶ (一社)ハラール・ジャパン協会 代表理事 佐久間 朋宏 氏

講演②

ムスリムインバウンド最新市場動向

講師 ▶ ムスリムおもてなしセンター(株) 代表取締役 中川 圭吾 氏

店舗見学会

コース予定 ▶ 日進ワールドデリカテッセン、ビオセボン麻布十番店、アラブ イスラーム学院

詳細はWEBよりご確認ください ⇒ <https://www.first-gbp.jp/tokyo-inbound/matching>

先着50名迄

※セミナーとは別に申込が必要です。

第2回 ムスリム向けメニュー開発の基礎

平成30年10月16日(火) 13:30~16:30 [受付13:00~]

会場 ● ビジョンセンター日本橋 本館503

国内を代表するムスリム対応店が語る食品・食材の選び方、メニュー開発例、接客における注意点など、出来ることから取り組むための業態別手法が学べるスタートアップセミナーです。

講演

業態別 有名飲食店から学ぶメニュー・お店づくりのノウハウ

講師 ▶ 成田屋 浅草本店 店長 (株)FELLOWS 飲食事業部 責任者 倉田 隆良 氏	花咲かじいさん オーナーシェフ 小山 数雄 氏	東京ハラールデリ&カフェ オーナーシェフ モハマド シャーミン 氏
---	-------------------------	-----------------------------------

第3回 飲食店の先進事例 ★セミナー後にマッチング会開催!

平成30年10月18日(木) 13:00~15:00 [受付12:30~]

会場 ● ビジョンセンター日本橋 本館503

訪日・在日ムスリムを集客している、話題の飲食店事例や大手企業の戦略から、ムスリム受入方法、集客・PRのコツ、接客のポイントを学ぶ! セミナー後には国内外のムスリム向け食品・食材を集めたマッチング会(15:00~17:00予定)も開催します。

講演①

ロイヤルグループのムスリムインバウンド戦略

講師 ▶ ロイヤルホールディングス(株) インベション企画部 リン・フォン・ジョン 氏
ロイヤル(株) 営業部 営業企画課 ポー チュー イエン 氏

講演②

ムスリムに選ばれる繁盛店のノウハウ

講師 ▶ 日本食レストラン 祭 オーナー 佐野 嘉紀 氏

マッチング会

ムスリム向け食品・食材等を展示。実際に見て、触れて、味わってムスリム受入の理解促進にご活用ください。

詳細はWEBよりご確認ください ⇒ <https://www.first-gbp.jp/tokyo-inbound/matching>

※セミナーとは別に申込が必要です。

東京都主催 ムスリム等外国人旅行者受入セミナー

第4回 飲食店・宿泊施設の先進事例

平成30年10月23日(火) 13:30～16:30 [受付13:00～]

会場・ビジョンセンター日本橋 本館503

国内先進事例第2弾。飲食店および宿泊施設の事例から、特にアップミドル層以上を意識した、ムスリム受入方法、集客・PRのコツ、接遇のポイントを学ぶ！

講演① 高級飲食店の対応事例・ノウハウ

講師 ▶ 割烹 伊勢すえよし 女将 田中 麻里 氏

講演② 宿泊施設の対応事例・ノウハウ

講師 ▶ 日本ホテル(株)(東京ステーションホテル)
マーケティング部 マーケティング&コミュニケーション
マネージャー 岡泉 幹雄 氏

第5回 ムスリムのニーズ、効果的なPRのコツ

平成30年10月29日(月) 13:30～16:30 [受付13:00～]

会場・ビジョンセンター日本橋 本館503

ムスリム旅行者が求める対応、魅力的なコンテンツ、店舗・施設の選択動機など、訪日旅行の傾向やツアーオペレーターが語る現場の声から分かる、PR・集客のために必要な要素をレクチャー！

講演① ムスリム旅行者が求める対応、効果的なPR

講師 ▶ 共栄大学 国際経営学部 国際経営学科観光ビジネスコース長/教授 林 良隆 氏

講演② インドネシア訪日ツアーのトレンドとムスリム対応の現状

講師 ▶ Gaya International Travel Agency 代表取締役 リリス アリワティ 氏

講演③ 東南アジアのムスリム市場と集客のためのアプローチ法

講師 ▶ Have Halal Will Travel (HHWT) 取締役 Elaine Tee 氏

外国人旅行者受入セミナー プログラム



第6回 外国人の多様な習慣・制限への対応

平成30年11月2日(金) 13:30～16:30 [受付13:00～]

会場・ビジョンセンター日本橋 本館503

ベジタリアン、アレルギー等の食または食以外の外国人旅行者を取り巻く習慣・制限の概況から、ベジタリアン対応の基礎や具体的な対応方法まで、多様化する外国人旅行者のニーズに対応するための基本的な考え方と対策を学ぶ！

講演① インバウンド最新動向と外国人の習慣・制限等に配慮した受入対応

講師 ▶ (株)やまところ 代表取締役 村山 慶輔 氏

講演② ベジタリアン対応の基礎・国内対応状況

講師 ▶ (特非)日本ベジタリアン協会 代表理事 垣本 充 氏

講演③ 国内のベジタリアン対応状況・メニューづくりのコツ

講師 ▶ (株)かるな 専務取締役(日本ベジタリアン協会 理事) 余語 啓一 氏

第7回 多様な食習慣・制限対応のノウハウ・国内先進事例

平成30年11月14日(水) 13:30～16:30 [受付13:00～]

会場・ビジョンセンター日本橋 本館503

外国人旅行者へ自店・施設等での対応内容を分かりやすく伝えるための方法を知り、ベジタリアン、グルテンフリーなどに関するメニュー開発、受入状況、集客方法等、外国人旅行者に選ばれる人気店から、そのノウハウを学ぶ！

講演① 食の制限・習慣を意識した情報訴求ノウハウ

講師 ▶ (株)フードビクト 代表取締役 菊池 信孝 氏

講演② ベジタリアン対応事例(T'sたんたん)

講師 ▶ (株)日本レストランエンタプライズ
外食事業本部 戦略店舗営業部 担当部長 齋藤 大輔 氏

講演③ グルテンフリー対応事例(リトルバード)

講師 ▶ グルテンフリーカフェ リトルバード オーナー 岡村 優子 氏

第8回 文化・習慣等を意識した集客・接遇

平成30年11月21日(水) 13:30～16:30 [受付13:00～]

会場・ビジョンセンター日本橋 本館503

訪日傾向・ニーズをふまえた対策、PR方法、接遇など、国・地域別の文化・習慣等を意識した対応のポイントや集客のコツを学ぶ！

講演① 国・地域別の文化・習慣からみる傾向とインバウンド対策

講師 ▶ (一社)ジャパンショッピングツーリズム協会 代表理事
東京都観光事業審議会 委員 新津 研一 氏

講演② 外国人のニーズ・習慣を意識した効果的なPR手法

講師 ▶ (株)ビジョン VM事業部 部長 森 義裕 氏

講演③ 多様な文化・習慣に対応する外国人旅行者のおもてなし

講師 ▶ (株)アウト・ジャパン 代表取締役社長 小泉 伸太郎 氏

会場案内

各セミナーの開催時間・場所をご確認ください。

第1回セミナー会場

ビジョンセンター田町 2F A室

港区芝5-31-19 ラウンドクロス田町2F

- JR山手線・京浜東北線「田町駅(三田口)」徒歩2分
- 都営浅草線・三田線「三田駅(A3出口)」徒歩1分

第2回～8回セミナー会場

ビジョンセンター日本橋 本館503

中央区日本橋室町1-6-3 山本ビル本館5F

- 東京メトロ銀座線・半蔵門線「三越前駅(A1・日本橋口)」徒歩1分
- 東京メトロ銀座線・東西線「日本橋駅(B12出口)」徒歩5分
- JR各線「東京駅(八重洲日本橋口)」徒歩9分