

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 アドバイザー派遣

利用料
無料

メニュー開発

接客

PR・集客

多言語表示

インバウンドにおける課題解決・対応力強化に向け
各分野の専門家がアドバイスを行います！

東京都では、様々な文化・習慣を持つ外国人旅行者が、安心かつ快適に滞在できる環境づくりを行うためのアドバイザー派遣事業を行います。本事業は「ムスリム旅行者受入アドバイザー派遣」「外国人旅行者受入アドバイザー派遣」の大きく2つのプログラムに分かれて実施。各店舗や施設の状況・課題・ニーズに応じ、それぞれの分野・領域に精通したアドバイザーが皆さまの店舗・施設へお伺いします。



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

実施場所 ▶ 申込事業者の店舗・施設、その他指定の会場

募集期間 ▶ 平成30年9月10日(月)～平成31年2月15日(金)

派遣期間 ▶ 平成30年10月1日(月)～平成31年2月28日(木)

派遣メニュー例



- 1事業者で「①ムスリム旅行者受入アドバイザー派遣」「②外国人旅行者受入アドバイザー派遣」の両方をご利用いただけます。※派遣回数は①②それぞれ最大2回まで
- ご要望に応じ、以下のメニューを組み合わせた派遣プログラムを調整します。

① ムスリム旅行者受入アドバイザー派遣

募集数
30
事業者

食の対応

- ムスリムの食習慣・制限に関する基礎
- ムスリム向けメニュー開発(既存メニューの活用、価格設定、味付け等)
- 食品・食材の仕入れ
- 店づくりについて など

多言語化

- ムスリムの習慣・制限に配慮した多言語メニュー作成
- 施設内・施設外の各種案内等における多言語表示
- ムスリムに向けたピクトサインの活用方法
- ムスリム対応ポリシーの作成 など

PR・集客

- SNS・WEBの活用法
- 国内外ムスリムコミュニティへの効果的なアプローチ
- ムスリムを惹きつけるコンテンツ・イベント など

接客

- ムスリムの習慣に関する基礎
- 礼拝対応について
- 接客におけるマナー・注意事項

スタッフ研修 (調理部門向け)

- 食の対応に関する基礎、調理時のポイント・注意事項など、ムスリム対応に関する調理スタッフ向けの研修を実施

スタッフ研修 (接客部門向け)

- ムスリムの接客に関する基礎、接客時のポイント・注意事項など、ムスリム対応に関する接客スタッフ向けの研修を実施

② 外国人旅行者受入アドバイザー派遣

募集数
30
事業者

食の対応

- 外国人の習慣・制限に配慮した食の対応の基礎(ベジタリアン(ヴィーガン)、アレルギーなど)
- ベジタリアン(ヴィーガン)メニュー開発
- 食品・食材の仕入れ
- 店づくりについて など

多言語化

- 外国人の習慣・制限に配慮した多言語メニュー作成
- 施設内・施設外の各種案内等における多言語表示
- ピクトサインの活用方法
- 外国人の習慣・制限に配慮した対応ポリシーの作成 など

PR・集客

- SNS・WEBの活用法
- 国内外コミュニティへの効果的なアプローチ
- 各国の訪日外国人を惹きつけるコンテンツ・イベント

接客

- 外国人の文化・習慣に関する基礎
- 様々な文化・習慣に配慮したマナー・注意事項

スタッフ研修 (調理部門向け)

- ベジタリアン(ヴィーガン)対応に関する基礎、調理時のポイント・注意事項など、外国人の食習慣・制限に関する調理スタッフ向けの研修を実施

スタッフ研修 (接客部門向け)

- 接客に関する基礎、接客時のポイント・注意事項など、外国人の文化・習慣に配慮した対応方法に関する接客スタッフ向けの研修を実施

実施フロー

1

利用申込

申込書にご希望のメニュー、申込者情報等をご記入の上、WEB、FAX、E-mailにてお申込みください。

2

事前ヒアリング

事務局の担当者がお電話または訪問にて、ご相談内容や店舗・施設の状況をお伺いします。

3

支援内容調整

ヒアリングさせていただいた内容を基に、派遣メニューおよび専門家の調整を行います。

4

派遣実施

申込事業者指定の施設に専門家を派遣し、具体的なアドバイスなどを行います。(最大2回まで)

5

レポート提出

派遣終了後に、アドバイス内容、課題、今後の取り組み事項等をまとめたレポートをお送りします。

アドバイザー派遣 実地研修のご案内

実際に、ムスリム等外国人旅行者の習慣・制限に対応したメニューを提供している飲食店を訪問。実例を見学しながらメニュー開発・調理・接客のポイント等、店づくりのノウハウを学ぶための実地研修をアドバイザー派遣の一環として行います。



実地研修プログラム

1

ムスリム旅行者受入アドバイザー派遣

Muslim Travelers

平成30年 **11月26日(月)** 15:00～16:30

和食 折紙 浅草 (台東区)

2018年7月に開業した藤田観光(株)が運営する和食レストラン。ハラール和牛などを使った本格的な日本料理を提供する他、ウドゥ(手・足洗い場)を備えた礼拝室を設置し、ムスリムの受入に取り組む。



- 【研修内容】 ● 厨房見学 ● 礼拝室見学
● メニュー・店舗内サイン等の見学
● ムスリム向けメニュー試食 ● 意見交換会

【定員】 15名(先着順)

【対象】 飲食施設(宿泊施設・商業施設の飲食部門も含む)

【所在地】 台東区花川戸1-2-8

平成30年 **12月4日(火)** 14:00～15:30(予定)

※実施時間は変更になる場合があります。

CoCo壱番屋 ハラール新宿歌舞伎町店 (新宿区)

カレーハウスCoCo壱番屋が、2018年8月にオープンしたハラール対応店舗の2号店。昨年オープンしたハラール対応1号店の秋葉原店には、多くのムスリムが訪れ、国内外で話題に。



- 【研修内容】 ● 施設見学
● メニュー・店舗内サイン等の見学
● ムスリム向けメニュー試食 ● 意見交換会

【定員】 15名(先着順)

【対象】 飲食施設(宿泊施設・商業施設の飲食部門も含む)

【所在地】 新宿区歌舞伎町1-19-3 B1

実地研修プログラム

2

外国人旅行者受入アドバイザー派遣

Foreign Travelers

平成30年 **12月6日(木)** 15:00～16:30

自由が丘 T's レストラン (目黒区)

日本人客から外国人客まで幅広い客層が訪れるヴィーガン対応の人気店。“スマイルベジ”をコンセプトに、サラダ、スープ、主菜、デザートに至るまで種類豊富なメニューを提供する。外国人に人気のベジタリアンレストランとしてテレビ等でも頻繁に取り上げられている。



- 【研修内容】 ● 厨房見学 ● メニュー・店舗内サイン等の見学
● メニューづくりのポイント解説
● ヴィーガンメニュー試食 ● 意見交換会

【定員】 15名(先着順)

【対象】 飲食施設(宿泊施設・商業施設の飲食部門も含む)

【所在地】 目黒区自由が丘2-9-6 Luz自由が丘 B1

お申込み先

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

FAX 03-3545-9404 E-mail first-gbp@the-first.co.jp

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。

