

アフターコロナを見据え、外国人旅行者の文化・習慣等に配慮した対応力を強化!

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 感染症対策

各分野の専門家が、インバウンドにおける対応力・訴求力の強化に向けたアドバイスをいたします!

東京都では、アフターコロナにおける観光需要を見据え、様々な文化・習慣・制限を持つ外国人旅行者が、安心して東京観光を楽しめる環境づくりを促進するためのアドバイザー派遣事業を実施します。

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・施設へ訪問またはオンライン形式にて、的確なアドバイスをいたします。



募集要項

参加対象・募集数

1. 都内の飲食店 募集数 60事業者

2. 都内の宿泊施設、小売店、観光関連事業者等 募集数 60事業者

実施場所 ▶ 申込事業者の店舗・施設、その他指定の会場
*オンライン会議システムでの実施も可能です

募集期間 ▶ 令和2年10月27日(火)～令和3年2月26日(金)
派遣期間 ▶ 令和2年11月2日(月)～令和3年3月15日(月)

派遣メニューは2タイプあります

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。

派遣回数は最大2回まで ご希望に応じ、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。

すでに取組を行っている事業者の皆様も新しい顧客の開拓に向けたメニュー開発やPRにご活用ください。

① ムスリム旅行者 受入アドバイザー派遣

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・感染症対策

■ 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 ■ 旅行者受入における感染症対策のポイント

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

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、アレルギーなど) ■ ベジタリアンメニュー開発 ■ 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・感染症対策

■ 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 ■ 旅行者受入における感染症対策のポイント

スタッフ研修 (調理部門向け)

■ ベジタリア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



アドバイザー派遣
実施フロー

1

利用申込

裏面の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・施設の状態をお伺いします。

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・メニュー開発支援プログラムのご案内



外国人旅行者の文化・習慣に対応したメニュー提供を行う施設を訪問する実施研修、メニューづくりを体験しながら、ムスリム・ベジタリアン向けメニュー等のレシピを知る料理教室など、実例からメニューづくりや運営のノウハウを学ぶプログラムをご提供します。

申込期間 ▶ 各開催日の5日前まで

A 実地研修プログラム

令和3年1月27日(水) 14:00~15:30

東京ステーションホテル
レストラン「ブラン ルージュ」 千代田区丸の内1-9-1

東京駅丸の内駅舎の中に位置するホテル。多くの外国人旅行者が訪れる同ホテルでの「メニュー対応事例」や「感染症対策の考え方、方法」などを現場にてレクチャー。



- 【定員】 15名(先着順)
- 【対象】 都内の宿泊施設・飲食店・小売店・観光関連事業者等

B メニュー開発支援プログラム

令和3年2月3日(水) 14:00~15:30

ムスリム・ベジタリアン料理教室

千代田区神田駿河台311 大雅ビル6F(パティア新御茶ノ水店内) ※会場変更の可能性有り

外国人にも人気の日本食メニューを中心に、簡単に美味しくつくれるムスリム・ベジタリアン向けのレシピを披露。



【レシピ提供】
エスピー食品(株)、オタフクソース(株) ほか

- 【定員】 15名(先着順)
- 【対象】 都内の宿泊施設・飲食店・小売店・観光関連事業者等



申込書

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、以下にご記入の上、送信してください。締切:令和3年2月26日(金)まで ※実地研修・メニュー開発支援の締切は各開催日の5日前まで

● ムスリム及び外国人旅行者受入アドバイザー派遣に関する希望内容をご記入ください

〈1〉アドバイザーの派遣を希望される方は、以下の派遣メニューから希望のプログラムに○をしてください。

①ムスリム旅行者受入アドバイザー派遣メニュー	②外国人旅行者受入アドバイザー派遣メニュー
①-1: 食の対応 ①-2: 多言語化 ①-3: PR・集客 ①-4: 接客・感染症対策	②-1: 食の対応 ②-2: 多言語化 ②-3: PR・集客 ②-4: 接客・感染症対策
①-5: スタッフ研修(調理部門向け) ①-6: スタッフ研修(接客部門向け)	②-5: スタッフ研修(調理部門向け) ②-6: スタッフ研修(接客部門向け)

〈2〉希望される実施方法にチェックをしてください。 店舗・施設への派遣 オンライン形式 どちらでもよい

● 実施研修・メニュー開発支援プログラムへの参加を希望される方は以下にチェックをしてください

A 実地研修プログラムへの参加を希望する B メニュー開発支援プログラムへの参加を希望する

申込者情報	事業者名	フリガナ		所属	役職
	事業者業種	<input type="checkbox"/> 宿泊施設 <input type="checkbox"/> 飲食店 <input type="checkbox"/> 小売店 <input type="checkbox"/> 観光関連事業者等 ()		申込担当者	フリガナ
	事業所所在地				
	TEL	FAX	E-mail		
	通信欄				

【個人情報の取り扱いに関して】
この申込書において知り得た個人情報は、本事業に関する運用目的、また東京都が主催するムスリム等外国人旅行者受入事業に関するご案内のみに使用し、その他の目的には一切使用いたしません。

上記に同意の上、申込いたします。

お問い合わせ

東京都ムスリム等外国人旅行者受入セミナー・アドバイザー派遣事務局(株)ファースト Global Business Promotion部 内)

TEL: 03-3545-9811 (受付時間 9:00~17:30 ※年末年始、土日祝日を除く) 本事業は、(株)ファーストが東京都からの受託により実施しています。

