

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。各店舗や施設の状態・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 ▶ 令和元年9月24日(火)～令和2年2月28日(金)

派遣期間 ▶ 令和元年10月1日(火)～令和2年3月6日(金)

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の活用方法
■ 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、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の活用方法
■ 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

実地研修プログラムのご案内

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。

申込締切 ▶ 令和元年9月24日(火)から開催日の5日前まで

実地研修プログラム

1

Muslim Travelers

ムスリム旅行者受入アドバイザー派遣

令和元年12月12日(木) 14:00～15:30

泉竹 (世田谷区)

明治4年に京都で創業した「京都泉仙」の流れを汲む「泉竹」。伝統的な日本料理の代表である「精進料理」「会席料理」「茶懐石料理」を提供する老舗の名店。世界中のお客様を広くお迎えするにあたり、ムスリム向けのメニューやお弁当を提供している。



- 【研修内容】 ● メニューづくりのポイント解説
● 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】 世田谷区瀬田3-6-8

令和2年1月21日(火) 15:00～16:30

麺屋 帆のる 浅草店 (台東区)

2015年に1号店をオープンしたラーメン専門店。浅草店のほか、恵比寿店、大阪なんば店など、複数の店舗でムスリム向けメニューを提供し、訪日時の定番コースとしてムスリムにも人気。国内だけでなく、インドネシア・ジャカルタにも店舗を構える。



- 【研修内容】 ● 厨房見学 ● 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】 10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】 台東区雷門1-5-11

実地研修プログラム

2

Foreign Travelers

外国人旅行者受入アドバイザー派遣

令和元年12月9日(月) 13:30～15:00

内閣府食堂

2017年から内閣府内の食堂で、主にヴィーガン対応をベースとしたベジタリアンメニューを導入。曜日限定で、定食・カレー・麺などの主食の他、副菜・小鉢などにて様々なメニューを展開している。



- 【研修内容】 ● メニュー・店舗内サイン等の見学
● ベジタリアンメニュー試食 ● 意見交換会

【定員】 10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】 千代田区永田町1-6-1 中央合同庁舎第8号館

令和元年12月17日(火) 15:00～16:30

nu dish Deli & Café [ニューディッシュデリ アンドカフェ]

「新しい食の価値創造」を目指し、日清医療食品株式会社、DNP、TOKYO FMグループが共同プロデュースするレストラン。「身体に安心な食材・料理、美味しく楽しい食事サービス」をコンセプトにベジタリアンメニューも提供する。



- 【研修内容】 ● メニュー・店舗内サイン等の見学
● ベジタリアンメニュー試食 ● 意見交換会

【定員】 10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】 中央区銀座4-8-4 三原ビル1F

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。



東京都



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。