

ムスリム等多様な文化・習慣に配慮した外国人旅行者受入のための アドバイザー派遣

利用料
無料

メニュー開発

接客

PR・集客

表示の最適化

スタッフ研修

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
アドバイスをを行います！

東京都では、インバウンド需要回復に備え、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。

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を行います。



募集概要

参加対象・募集数
(先着順)

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 募集期間 ▶ 令和4年8月30日(火)～令和5年3月15日(水)

*オンライン形式での実施も可能です。

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。

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
 - 食品・食材の仕入れ など
- 表示の最適化**
 - ムスリムの習慣・制限に配慮した多言語メニュー・ポリシー作成
 - ムスリムに向けたピクトサインの活用方法 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 など
- スタッフ研修**
 - ムスリム対応に関する調理スタッフ向けの研修
 - ムスリムの接客に関する接客スタッフ向けの研修 など



② 外国人旅行者 受入アドバイザー派遣

- 食の対応**
 - ベジタリアン・ヴィーガン等のメニュー開発
 - 食品・食材の仕入れ など
- 表示の最適化**
 - 外国人の習慣・制限に配慮した多言語メニュー・ポリシー作成
 - ピクトサインの活用方法 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 など
- 接客**
 - LGBTQ対応
 - 様々な文化・習慣に配慮したマナー・注意事項 など
- スタッフ研修**
 - ベジタリアン対応など、外国人の食習慣・制限に関する調理スタッフ向けの研修
 - 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 など



アドバイザー派遣
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、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等で、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

ヒアリング内容を基に、派遣メニュー・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ます。(最大2回まで)

5

フィードバック

派遣終了後に、アドバイス内容、課題等をまとめたレポートをお送りします。

実地研修プログラムのご案内

アドバイザー派遣の一環として、ムスリム等外国人旅行者の文化・習慣に対応したメニュー提供などを行う施設を訪問するプログラムを実施します。実例からメニュー開発や運営のノウハウが学べます。



募集期間 ▶ 令和4年8月30日(火)から各開催日の**10日前まで**

【参加対象】 都内の宿泊施設、飲食店、小売店、観光関連事業者等

※感染拡大の状況により、日程および実施方法が変更になる場合があります。

【プログラムA】ベジタリアン&オーガニック店舗研修

定員 10名(先着順)

令和4年**11月22日(火)** 14:30~16:00

研修店舗

ALISHAN PARK (アリサンパーク)

令和4年7月に東京代々木にオープンしたカフェレストラン。店舗では、ベジタリアン・オーガニックを中心とした食事・デザートに加え、一部メニューではグルテンフリーにも対応しています。研修では、メニューづくり・食材選びのポイント、サステナブルな店づくりについて学んでいただきます。



【プログラムB】ハラル&ベジタリアン店舗研修

定員 15名(先着順)

令和4年**11月29日(火)** 14:30~16:00

研修店舗

CARVAAN TOKYO (カルヴァーン トウキョウ)

渋谷スクランブルスクエアにある地中海・アラビア料理レストラン。同店には、ムスリムを始め、多種多様な食文化・習慣をもつ外国人が数多く来店されています。研修では、メニューづくりのほか、現地の食文化、外国人旅行者の待遇など、多様性について幅広く学んでいただきます。



【プログラムC】ハラル店舗研修

定員 10名(先着順)

令和4年**12月6日(火)** 15:00~16:30

研修店舗

麺屋帆のる 恵比寿店

2015年に1号店をオープンし、鶏白湯をベースとしたハラルラーメンを提供。今もなお多くの在住ムスリムに利用されている人気店です。研修では、メニューづくり・食材仕入れのポイント、ムスリムの待遇などについて学んでいただきます。



申 込 書

お申込み先

WEB <https://f-gbp.jp/tokyo-inbound>

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

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5年3月15日(水)まで

※実地研修プログラムの締切は各開催日の10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: 表示の最適化	①-3: PR・集客	②-1: 食の対応	②-2: 表示の最適化	②-3: PR・集客
①-4: 接客	①-5: スタッフ研修		②-4: 接客	②-5: スタッフ研修	

〈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

● 実地研修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

☐ プログラムAへの参加を希望する ☐ プログラムBへの参加を希望する ☐ プログラムCへの参加を希望する

申込者情報	事業者名	フリガナ		申込担当者	フリガナ	【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、 申し込めます。	
	事業者業種	☐ 宿泊施設 ☐ 飲食店 ☐ 小売店 ☐ 観光関連事業者等 ()					
	事業所所在地	東京都					
	TEL		E-mail				
	通信欄						

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。