

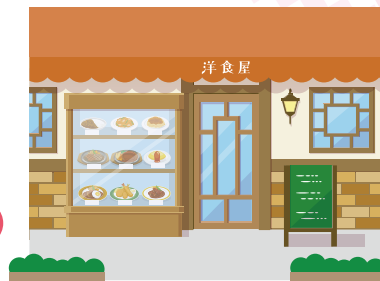
ムスリム・ベジタリアン等多様な文化・習慣に配慮した 外国人旅行者受入のためのアドバイザー派遣

実地研修プログラム

参加
無料

実例からメニュー開発、運営のノウハウが学べます！

東京都では、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む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ています。
アドバイザー派遣の一環として、ムスリム・ベジタリアン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等を訪問し、店舗研修や料理教室を実施します。



募集期間▶令和6年10月29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・観光関連団体等

実施プログラム

プログラムA 定員:10名 ヴィーガンスイーツ 店舗研修

令和7年 1/15(水) 14:00-15:30

[店舗名]
デザートアトリエTAKAGIYA(豊島区)

ヴィーガン、グルテンフリー、アレルギーフリー等に対応したスイーツや食事メニューに取り組み、これまで、ヴィーガンをはじめとする様々な外国人旅行者にも利用されています。素材や材料にもこだわる同店にて、様々な食の制限に対応したスイーツメニューづくりのポイントなどが学べます！



プログラムB 定員:15名 ハラル・ヴィーガン和食 料理教室

令和7年 1/28(火) 14:00-15:30

[講師] 伊勢すえよし 店主 田中祐樹氏
[場所] 詳細は申込後にご案内

日本国内の2020年トラベラーズチョイスベスト・オブ・ザ・ベストで、高級レストラン1位、海外3位に選ばれた実績があり、外国人旅行者から高い評価を受けている同店の店主が、日本食の真髄を生かしたハラル・ヴィーガン対応メニューをレクチャー！



プログラムC 定員:15名 ベジ・ヴィーガン料理 店舗研修

令和7年 2/4(火) 14:00-15:30

[店舗名]
農家の台所(新宿区)

農家直送の旬の野菜を使ったサラダバーやヘルシーなメニューが特徴の人気店。ベジタリアン・ヴィーガン対応にも取り組み、外国人旅行者も多く訪れる同店にて、ヴィーガン料理を専門としていないお店での対応方法のポイントなどが学べます！



実地研修プログラム 申込書

お申込み先



WEB <https://first-gbp.jp/tokyo-inbound2024>

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。

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

締切:各開催日の10日前まで

●参加希望のプログラムに☑をしてください。※各プログラムの参加可能人数は1事業者あたり2名まで

☐ プログラムA () 名 ☐ プログラムB () 名 ☐ プログラムC () 名

申込者情報	事業者名	フリガナ	申込担当者	所属	役職	【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 ☐ 観光関連団体等 ()				
	事業所所在地	東京都				
	TEL		E-mail			

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 : 03-6704-4760 (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。