



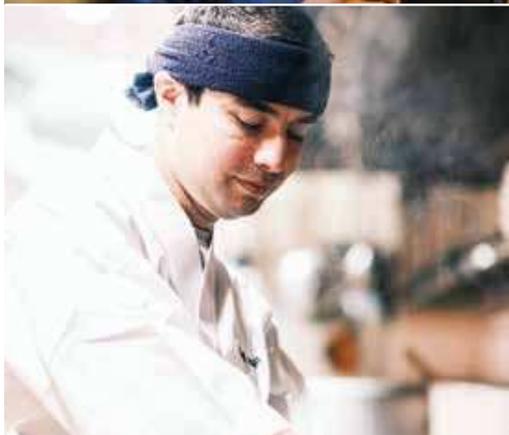
東京都

TokyoTokyo Old meets New

2025

東京の観光業界で 働こう!

LET'S WORK!
in the TOURISM INDUSTRY
in TOKYO
for INTERNATIONAL STUDENTS



目次

日本の観光業界で働く6つのメリット 2

▷ 母国語や知識が活かせる日本の観光業界 ～外国人材が活躍できる仕事～

日本で働くために必要な在留資格と種類 3 - 4

▷ 日本で働くために必要な在留資格 ▷ 観光産業での主な在留資格 ▷ 技術・人文知識・国際業務

▷ 特定活動(公示46号) ▷ 特定技能とは ▷ 特定技能1号 ▷ 特定技能2号

東京の観光業界と外国人材ニーズ 5

▷ 回復してきた来日外国人数 ▷ 日本は観光旅行したい国として人気 ▷ 観光業界は人手不足

主な観光業界の仕事と外国人社員の活躍事例

▷ 宿泊業界 6-8

▷ 飲食業界 9-11

▷ 小売業界 12-14

日本の観光業界で働く6つのメリット

母国語や知識が活かせる日本の観光業界 ～ 外国人が活躍できる仕事～

母国の言語が活かせる

日本に来る外国人旅行者が増えたことで、旅行者に対応する仕事が増えています。さらに海外へのPRやマーケティング、海外進出を広げるために、外国の言語や文化を理解できる外国人が必要とされています。観光産業では母国の言語を活かせる仕事があります。



1

活躍するためのポジション(職種)がある

観光業界で働くには、語学力や文化の違いについての知識、外国人への理解などが必要です。そのスキルや知識は、外国人である皆さんがすでに学んだり、経験していることです。観光業界には、外国人ならではの視点や知識を活かせるポジションがあります。



2

キャリアアップのチャンスが多い

飲食業や小売業は、複数の店舗を持っている企業が多く、店舗のマネジメントを行うポジションもたくさんあります。そのため、他の業界よりもキャリアアップのチャンスがあります。また、海外に進出する企業も増えているので、将来母国に帰るときには、海外での店舗のマネジメントを任される可能性もあります。



3

「おもてなし」のノウハウが学べる

日本の観光業界のサービスには、「おもてなし」という考え方があります。「おもてなし」は、「どうしたらお客さまに喜んでいただけるか、満足いただけるか。」を考えて行動することであり、最高の心づかいを表します。観光業界で働くことで日本の「おもてなし」のノウハウを学ぶことができます。



4

成長産業で働くことができる

観光業界は、市場が広がり続ける可能性に満ちた産業です。特にアジア圏は、経済成長しており、市場が拡大する可能性があります。日本は旅行先として人気が高く、多くの外国人旅行者が日本を訪れ、観光需要が高まっています。また、観光産業は世界中に存在するため、世界を見据えたキャリアアップの可能性もあります。



5

外国人旅行者の笑顔

日本の観光業界で「おもてなし」の考え方を身につけて、多くの外国人旅行者へサービスを提供することで、いろいろな国の人々たちを笑顔にすることができます。きっとその中には、みなさんの母国から来日した旅行者もいるはず。観光産業の仕事は、たくさんの人を笑顔にすることができる、やりがいのある仕事です。



6

日本で働くために必要な在留資格と種類

● 日本で働くための在留資格

日本に滞在することができる在留資格は29種類あります。それぞれ在留期間が決められています。「技術・人文知識・国際業務」や「特定技能」などは業務内容も違います。仕事の種類などを問わない在留資格は、「永住権」や「日本人の配偶者等」などがあります。



● 観光産業での主な在留資格

多くの外国人材が取る在留資格は「技術・人文知識・国際業務」や「特定技能1号・2号」「特定活動(告示46号)」です。

要件	技術・人文知識・国際業務	特定技能1号	特定技能2号	特定活動(告示46号)
学歴	日本の大学・専門学校 もしくは海外の大学を卒業	なし	なし	日本の大学または大学院を 卒業・修了
日本語レベル	なし	国際交流基金日本語基礎 テストでA2以上または、 日本語能力試験N4以上	分野ごとに条件あり (N3合格等)	日本語能力試験N1 また は、BJTビジネス日本語 能力テストで480点以上
試験	なし	宿泊：宿泊分野特定技能 1号評価試験 外食業：外食業分野の特定 技能1号に係る技能 測定試験	宿泊：宿泊分野特定技能 2号評価試験 外食業：外食業分野の特定 技能2号に係る技能 測定試験	なし
家族滞在	できる	できない	(条件付き) できる	できる
在留期限	なし	最長5年	なし	なし

● 技術・人文知識・国際業務

日本で働く外国人の多くは「技術・人文知識・国際業務」の在留資格を持っています。大学または専門学校を卒業した人が理系・文系・外国の文化に関係する仕事をする時に技術・人文知識・国際業務で働くことができます。

カテゴリー	〈技術〉理系の技術が必要な仕事（エンジニア、プログラマーなど） 〈人文知識〉文系の知識が必要な仕事（経理、人事、総合職、海外営業など） 〈国際業務〉外国の文化と関係する仕事（通訳、翻訳など）
条件	〈技術〉〈人文知識〉※どちらか1つ 1) 仕事と関連する大学もしくは専門学校を卒業していること 2) 10年以上仕事の経験があること 〈国際業務〉※どちらも必要 1) 翻訳、通訳、語学の指導、広報、宣伝または海外取引業務、服飾もしくは室内装飾に係るデザイン、商品開発などの仕事をする事 2) 新しい仕事と関連した仕事を3年以上経験していること 〈全て〉 日本人と同じかそれ以上の報酬を受けること

◎ 特定活動(公示46号)

「特定活動(告示46号)」は、2019年にスタートしました。日本の大学・大学院を卒業し、高い日本語レベルでの仕事ができることが必要です。

カテゴリー (仕事の例)	<p>〈宿泊〉 翻訳しながらホームページを作る。外国人旅行者への通訳(案内)。外国人スタッフに仕事を教えながら接客をする。 ※掃除だけの仕事はできません。</p> <p>〈外食業〉 外国人客へ通訳をしながら接客をする。 ※皿洗いや掃除だけの仕事はできません。</p> <p>〈小売業〉 商品の仕入れや企画と一緒に、通訳をしながら接客をする。 ※商品を並べるだけの仕事やお店の掃除だけの仕事はできません。</p>
条件	<p>1) 日本の大学や大学院の卒業が必要です。短期大学や専門学校ではできません。</p> <p>2) 日本語能力試験N1か、BJTビジネス日本語能力テストで480点以上が必要です。</p> <p>3) フルタイムのみの仕事です。短時間のパートタイムやアルバイトではできません。 ※ほかにも条件があります。</p>



■参考資料

特定技能ガイドブック

<https://www.moj.go.jp/isa/content/930006034.pdf>

特定技能

◎ 特定技能とは

日本の人材不足を解決するため、2019年にスタートしました。特定技能には「特定技能1号」と「特定技能2号」の2つの種類があります。特定技能で働ける仕事は、16業種あります。観光産業でよくある仕事は、「宿泊」と「外食業」です。



◎ 特定技能1号

カテゴリー	<p>〈宿泊〉 フロント、企画・PR、サービス、レストランサービス等の宿泊サービスの提供</p> <p>〈外食業〉 外食業全般(飲食物調理、接客、お店の管理)</p>
条件	<p>1) 18歳以上が対象</p> <p>2) 試験(宿泊:① 宿泊業技能測定試験、外食業:② 外食業技能測定試験)と、日本語試験に合格していることが必要です。</p> <p>3) 特定技能1号で通算5年以上在留していないこと</p> <p>※ほかにも条件があります。</p>



① 宿泊

宿泊業技能測定試験

<https://caipt.or.jp/>



② 外食業

外食業技能測定試験

<https://otaff1.jp/gaisyoku/>

◎ 特定技能2号

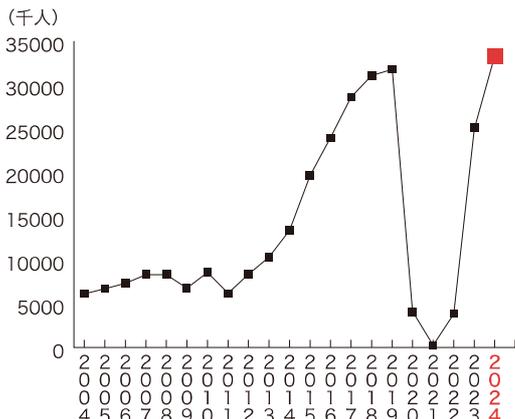
2023年に特定技能2号の分野が増えることが決まりました。特定技能2号は1号よりも高度な技能が必要です。これから増えていく注目の在留資格です。

東京の観光業界と外国人材ニーズ

回復してきた訪日外国人

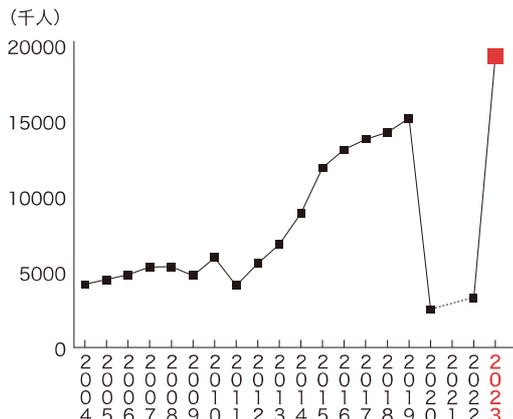
観光庁の調べでは、2020年から減っていた訪日外国人数が、2023年になり再び増えてきました。2024年(1月～11月までの累計)は、円安で海外から日本に旅行しやすいこともあり、【33,379,900人】と多くの外国人が日本へ旅行し、コロナ前の過去最高であった2019年の年間累計を超え過去最多の人数になっています。

年別 訪日外客数の推移



グラフ出典:観光庁「訪日外客数統計」

東京都観光客数等実態調査

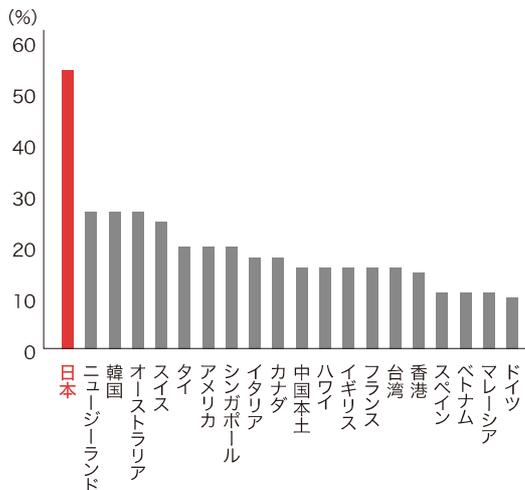


グラフ出典:東京都「東京都観光客数等実態調査」

日本は観光旅行したい国として人気

アジアや欧米から旅行したい国として日本はとても人気です。次に行きたい国として日本が選ばれて1位となった調査結果があります。

次に、あなたが観光旅行したい国・地域



グラフ出典: (株)日本政策投資銀行・(公財)日本交通公社「DBJ・JTBF アジア・欧米豪 訪日外国人旅行者の意向調査(2024年度版)」

観光業界は人手不足

一方で働く人が足りないのが観光業界です。宿泊・飲食・小売では、外国人旅行者への対応が必要であり、そのために日本で働く外国人材は会社にとってなくてはならない存在になりつつあります。

正社員の人手不足割合(上位10業種)

- 1 建設業
- 2 鉱業,採石業, 砂利採取業
- 3 **宿泊業, 飲食サービス業**
- 4 生活関連サービス業, 娯楽業
- 5 医療, 福祉
- 6 運輸業, 郵便業
- 7 サービス業(他に分類されないもの)
- 8 **卸売業, 小売業**
- 9 不動産業, 物品賃貸業
- 10 製造業

出典:厚生労働省 令和6年上半期雇用動向調査結果の概要「未充足求人状況」



宿泊業界



◎ 宿泊業界の種類

宿泊業界は、主にホテルや旅館のことを言います。ホテルは広い部屋やラグジュアリーなレストラン・ウエディング会場などがある「シティホテル」、サービスや部屋の設備をコンパクトにして、低価格で利用できる「ビジネスホテル」、観光地などに建てられ、長期間の滞在も楽しめる「リゾートホテル」などに分けられます。

◎ 宿泊業界の仕事(職種)の紹介

宿泊業界は主に、宿泊、料飲、宴会、管理の4つ部門があります。宿泊部門では、フロントスタッフは主にお客さまの対応をします。ベルスタッフやドアスタッフは、お客さまと最初に会う仕事であり、第一印象が大切な仕事です。料飲部門では、レストランなどでの仕事で、お客さまへ心のこもったおもてなしを提供します。宴会部門では、ウエディングやパーティーなどを担当し、お客さまの特別な思い出作りをお手伝いします。管理部門は、人事や経理などホテルの経営を支える仕事です。

宿泊部門

フロント ★ ☆	お客様のチェックインから精算までの対応をします。
ベルスタッフ ☆	エントランスからフロント、客室までのご案内をします。
ドアスタッフ ☆	エントランスで車の誘導やホテルへのご案内をします。
宿泊予約・セールス ★	ネット予約や国内・海外セールスプロモーションを担当します。
コンシェルジュ	お客さまのさまざまな要望や問い合わせに対応します。
ハウスキーパー	客室や共有フロアの清掃や備品のチェックと補充を担当します。

料飲部門

調理 ☆	お客さまの注文に従って食材、調理方法を活かし調理をします。
ソムリエ	レストランでお客さまに最適なワインをおすすめします。
ウエイター・ウエイトレス ☆	お客さまの注文を取ったり、料理やドリンクを席に運んだりする接客をします。

宴会部門

宴会予約・セールス	婚礼や披露宴などの予約から準備までを担当します。
バンケットサービス	会場の準備や料理の提供、お客さま対応を担当します。
婚礼挙式運営	打ち合わせから当日の運営までを行います。
ウェディングプランナー	婚礼の打ち合わせから当日の運営まで、お客さまの希望に合わせて、コーディネートしていきます。

管理部門

マーケティング ★	予約や販売を増やすために、お客さまの好みを調べ提案していきます。
管理 ★	さまざまな職種をマネジメントしていきます。
セールス ★	PRやイベントを企画し売上を増やします。

※ 在留資格「技術・人文知識・国際業務」の場合、学校で勉強したことや母国の言語、文化の知識を活かせる仕事に採用されることが多いです。★印の仕事がその例です。
 ※ 在留資格「特定技能」で働くことができる職種は、☆印の仕事などがあります。宿泊業界のさまざまな仕事をするのが求められますので、調理だけ、ハウスキーパーだけでは働けません。
 ※ 4年制大学の卒業生か大学院の修了者の場合、高い日本語能力を持っていると在留資格「特定活動(告示46号)」を取ることができ、さまざまな仕事の可能性があります。

◎ 宿泊業界のキャリアモデル ※一般的なモデルケースです。企業によって違いがあります。

宿泊業界のキャリアは、どの仕事でもホスピタリティが大切で、お客さまにとって「一番良いことは何だろう」と考えながら仕事をします。海外からのお客さまと接することが多いため、語学力も必要です。主なキャリアとして宿泊部門、料飲部門、宴会部門があり、各部門のトップのポジションが支配人です。また、管理部門についてはそれぞれの職種の管理職になれるキャリアもあります。在留資格が認められる範囲でやりたい部署へのキャリアチェンジができます。



日本のホスピタリティに魅せられて 「安心感」と「温かみ」を届ける日々 ホテル業界で育む自分らしい夢



株式会社東横イン フロントスタッフ
ダムルワン オサンダさん

2015年9月入社。東京経営短期大学卒業。
スリランカ出身。



Q この業界を志望した理由は？

私は高校時代から日本語を学び始めました。当初、日本で働くことを特に目指していたわけではありませんでしたが、日本のニュースや文化に触れるうちに興味がわき始めました。日本の独特な価値観や文化、日本人の礼儀正しさに魅力を感じ、「おもてなし」の精神に心を動かされたのです。来日後はまず日本語学校に2年間通い、日本語の基礎をしっかりと学んだ後、経営学科へ進学。経済や経営について知識を深めるうちに、日本のホスピタリティ業界に強くひかれるようになりました。一度は大阪のホテルに就職しましたが、やはり東京で働きたいと思い、スリランカ人の友人の紹介で東横インを知り、転職することになりました。「お客様が自宅に帰ってきたような温かさ、安心感を提供する」という理念にとても共感しています。

Q 担当している業務は？

現在、東横インでフロント業務を中心に担当しています。また、フロントでの接客だけでなく、ベッドメイキングや部屋の清掃に関する研修も受け、お客様に快適な環境を提供するために幅広い業務をこなしています。外国人観光客への対応も重要な役割のひとつで、英語で案内を行い、お客様が言語の壁を感じることなく快適に過ごせるよう心がけています。さらに、観光情報の提供やおすすめのレストラン案内など、お客様に安心して旅行を楽しんでいただけるように、さまざまな面でサポートしています。近年は新人フロントの研修を受け持ち、指導も行っています。

Q 業務で一番やりがいを感じることは？

お客様が笑顔で「ありがとう」と言ってくくださる瞬間です。特に長期滞在のお客様が私の名前を覚えてくださったり、再び訪れた際に声をかけてくれたりすると、とても嬉しく思います。日々の業務を通じて、お客さまの気持ちに寄り添うこと、お客様が安心して滞在できる空間を提供することを常に心がけています。ホテル内のディスプレイを担当しており、ホテル全体の雰囲気づくりにも力を入れています。私が担当したディスプレイが社内で表彰されたことがありました。自分の手がけたものを、多くの人に見てもらい、喜んでいただけることもやりがいに繋がっています。

Q 将来の夢は？

将来的には、日本とスリランカをつなぐ架け橋として、スリランカから日本を訪れる観光客をもっと増やし、みんなが安心して滞在できるように、宿泊施設や観光情報の提供ができるようになればと思っています。また、日本で学んだ「おもてなし」の精神を活かし、スリランカの方々が日本での生活をよりスムーズに過ごせるよう手助けをしたいです。さらに、日本での経験をスリランカに持ち帰り、現地の観光業やホスピタリティ業界の発展に貢献できるような活動にも取り組みたいと思っています。

後輩へのアドバイス

私が後輩に伝えたいことは、チームワークとコミュニケーションの重要性です。東横インの勤務は4日に1回の出勤で、1回の勤務が25時間(仮眠を含めて、休憩はしっかりとれます)。次の出勤のスタッフに情報の引き継ぎをしっかりと行い、お客様にご不便をおかけせずに安心感を提供することが求められます。自分の業務だけでなく、周りのスタッフと協力し合いながら、お客様のニーズに応えられるように努めることが大切だと思います。困ったことがあれば必ず周りのスタッフに相談し、チーム全体で問題を解決していく姿勢を持ち続けてください。



勤務先 / 株式会社東横イン

1986年創業。運営する「東横INN」は、日本最大級の客室数を有するビジネスホテルチェーン。スタッフの地元採用やホテルロビーでクラシックライブを開催するなど、地域社会との共生を重視。また、「地球の未来を考えたホテルづくり」を掲げ、SDGsにも積極的に取り組んでいる。社員の成長をサポートし、フロントから支配人補佐、支配人など多様なキャリアパスを用意している。

企業メッセージ

東横INNは、「全国ネットワークの基地ホテル」をコンセプトに、1都1道2府42県に日本一の客室数を展開するビジネスホテルチェーンです。海外5カ国を含め総客室数は77,000室以上、空港や新幹線駅をはじめとして全国どこにでもあり、安心感をお届けします。東横INNでは、お客さまがココロとカラダをリチャージし元気に出発するために、さまざまな職種で外国籍社員が活躍しています。

直営農場で育てた無農薬野菜を特別な一皿に 総料理長としてメニュー作りや品質管理に携わり お客様に驚きと感動を提供



株式会社ホテルコンチネンタル府中 調理部 総料理長
アリヤール メガナット さん

2020年7月入社。国立チャウディデアウラリ高校卒業。
ネパール出身。



Q この業界を志望した理由は?

インドで妻と出会い、結婚を機に日本に移住してから、料理人としてのキャリアを本格的にスタートさせました。来日後、すぐにホテルでの仕事を始めたものの、言語の壁に苦労しながら少しずつ日本語を習得しました。インドで料理の経験はありましたが、日本の調理法や食材は全く異なっており、最初の1年はトライアンドエラーの日々でした。先輩たちの助けを借りて、洋食、特にフレンチを学び、技術を磨きました。その後、8年間勤務したホテルを離れ、別のホテルに転職し、2012年にブッフレストランの料理長に就任しました。2020年には、コロナ禍の影響で以前勤めていたホテルが閉鎖され、ホテルコンチネンタル府中に転職を決めました。面接の際、オーナーに料理を提供し、「こんなに美味しい料理は初めてだ!」と高く評価されたことは、今でも自信を持つ大きなきっかけとなっています。この経験が、さらなる挑戦への後押しとなりました。

Q 担当している業務は?

ホテル内の全レストランと宴会場の料理全体を管理しています。具体的には、各レストランの料理長と連携しながら、メニューの企画や食材の調達、調理の監督管理や指示などを担当しています。各レストランに料理長がいますが、私は全体を見渡す管理者として、彼らと密にコミュニケーションを取り、料理の品質を保つように努めています。さらに、原価管理や人材育成も重要な仕事の一つです。食材の仕入れを適切に管理し、無駄を減らすことで、コストパフォーマンスの高い料理を提供しています。また、若手スタッフの育成にも力を入れ、彼らが自信を持って料理を作れるようにサポートしています。現場に立ち、直接指導することで、若手が成長できる環境を整えるよう心がけています。

Q 業務で一番やりがいを感じることは?

特に力を入れているのは、直営農場「東北牧場」で育てた無農薬野菜の活用です。この農場では、季節ごとにさまざまな野菜やハーブが育てられており、その品質を定期的に確認しています。収穫された野菜は鮮度を保ったままホテルに届けられ、すぐに料理に使用されるため、お客様には新鮮で安全な食材を提供できます。宴会や特別イベントでは、お客様の要望に応じたオーダーメイドのメニューを作成することが多くあります。ヴィーガンやハラールフードなど、さまざまな食文化に対応したメニューを提供できるのは、自社農場が豊富な食材を供給してくれるおかげです。また、季節の野菜を使った新しいソースの開発や特別メニューの考案も続けています。こうした挑戦を通じて、お客様から「おいしい!」という言葉をいただけることが、私にとって最大の喜びです。

Q 将来の夢は?

私の目標は、このホテルで総料理長として安心して安全な食事を提供し続けることです。さらに、自社農場での栽培を拡大し、新たな作物にも挑戦していきたいと考えています。そして、これらの食材を海外にも発信し、日本の食文化を世界に広めていくことを目指しています。気が付けば、私は日本に来て32年が経ちました。日本は第二のふるさとです。定年後は、妻と一緒に日本一周旅行や世界旅行をすることが私の大きな夢です。マラソンが趣味なので、健康管理に努めながら、日本各地を走りたいとも考えています。

後輩へのアドバイス

仕事を楽しみ、簡単にあきらめないことが大切です。特に、外国から来て日本で働く若者には、日本人の同僚とのコミュニケーションを大切にすることをおすすめします。最初は時間がかかるかもしれませんが、日々の努力が将来の成功につながると信じて、コツコツと続けることが重要です。また、料理人として成長するためには、常に新しいことに挑戦し、学び続ける姿が求められます。



勤務先 / 株式会社ホテルコンチネンタル府中

1987年創業。日本の都心型ホテルでは初の自社農場である「東北牧場」を活用し、完全無農薬・無化学肥料にこだわった食事を提供。「お客様に常に誠実であること」という想いを込め、本当の意味でのウェルネスを追い求めています。

企業メッセージ

株式会社ホテルコンチネンタル府中は、青森県に直営農場「東北牧場」を所有しています。こちらではサラブレッドの生産育成や、そのコンポストを利用した完全無農薬・無化学肥料の野菜、ハーブの栽培、卵をとるための鶏を育てています。当ホテルはそれらの新鮮で安全な食材を提供しており、お客様と共にサステナブルな未来を目指しています。食を通じて100年、200年先もあり続けるホテルと一緒に作っていきましょう。

飲食業界



◎ 飲食業の種類

飲食業界は業態によりファーストフード、ファミリーレストラン、居酒屋、ディナーレストラン、カフェなどさまざまな種類があります。また料理も、和食、中華料理、イタリア料理、ラーメン、牛丼などさまざまな種類があります。

◎ 飲食業界の仕事(職種)の紹介

飲食業界では、接客や店舗を運営するスタッフ、調理スタッフなどのほか、営業・店舗開発(マーケティング・店舗開発)、商品・品質管理(商品開発・バイヤー)、管理部門(経営企画、総務、人事、経理)などの職種もあります。飲食業界の仕事ではさまざまなスキルが必要なので、スキルを身につけておくと別の職場でも役立ちます。

店舗運営部門

スタッフ ☆
お客さまの対応、食事をお客さまに運ぶ、予約受付、掃除などをします。
調理 ☆
店舗で出す料理の調理をします。
店長、スーパーバイザー、エリアマネジャー
店長は、店舗の運営を担当し、売上を上げるための計画、スタッフの採用、管理、育成をします。スーパーバイザー、エリアマネジャーは複数の店舗を担当し、アドバイスや指導をします。

営業・店舗開発部門

店舗開発
新しい店舗を開くために店舗の計画を立て、市場調査・立地調査などをします。
マーケティング ★
販売を強化するためマーケティングの計画、キャンペーンの企画・運営・PRをします。

商品・品質管理部門

バイヤー(仕入れ)
食材やドリンクの仕入れをします。
商品・メニュー開発
時代や地域のトレンドから、商品やメニュー、レシピの開発をします。

管理部門等

管理 ★
企業を運営するために必要な業務を担当します。(経営企画・人事・総務・経理等)
海外事業 ★
海外での調達や、現地マネジメント、流通の確保、出店の交渉など、たくさんの業務を担当します。

※ 在留資格「技術・人文知識・国際業務」の場合、学校で勉強したことや母国の言語、文化の知識を活かせる仕事に採用されることが多いです。★印の仕事がその例です。
 ※ 在留資格「特定技能」で働くことができる職種は、☆印の仕事などがあります。調理だけではなく、料理を運んだり、注文を取ったりと、さまざまな仕事をします。
 ※ 4年制大学の卒業者が大学院の修了者の場合、高い日本語能力を持っていると在留資格「特定活動(告示46号)」を取ることができ、さまざまな仕事の可能性があります。

◎ 飲食業界のキャリアモデル ※一般的なモデルケースです。企業によって違いがあります。

飲食業界のキャリアアップは比較的早く、20代で店長として活躍する人もいます。また、多くの店舗がある企業では、店長からスーパーバイザーやマネジャーへとキャリアアップすることができます。海外展開をしている企業では、経営コンサルタント、店舗経営者など、海外でのキャリアアップができます。努力とやる気があれば、道を切り開けるのが飲食業界の魅力です。

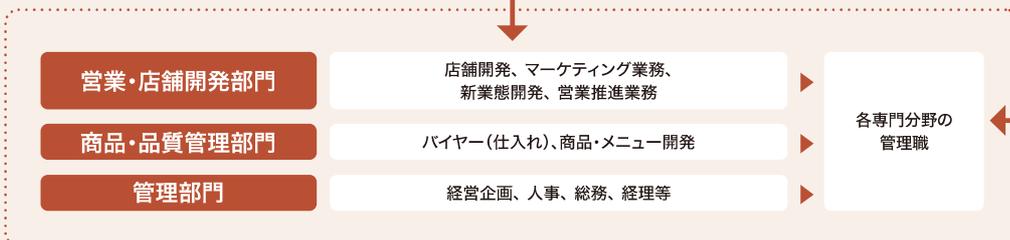
店舗(現場)でのキャリア



海外でのキャリア



本部でのキャリア



異文化を超えてラーメン業界へ挑戦 副店長としてスキルと責任感を育み 日本のラーメン文化を世界へ発信する人材へ



株式会社INGS らぁ麺はやし田 浅草店 副店長
バタライ サロズ さん

2022年10月入社。東京国際文化教育学院卒業。
ネパール出身。



Q この業界を志望した理由は？

日本の飲食業界で働くおじの話から、日本が経済的に安定し、文化も非常に魅力的だと感じ、日本に強い興味をもち来日しました。その頃、ネパールの学校を卒業したばかりで、新しい挑戦を求めているのも後押しとなりました。来日後、日本語学校で日本語の基礎を学び、その後はITの専門学校にも進みましたが、次第に日本の食文化、特にラーメンへの興味が深まり、飲食業界で働くことを決めました。

「らぁ麺はやし田」で働きたいと思ったのは、ラーメン業界で経験を積みたいという強い気持ちがあったからです。面接では、スタッフの方々がとても親切で、「ここでなら成長できる」と感じたことも大きな決め手になりました。「らぁ麺はやし田」は国内でも高い評価を受けているので、ここでの経験は自分にとって貴重なものになると考えています。

Q 担当している業務は？

現在、副店長として店舗運営全般を担当しています。キッチン業務では、看板商品であるラーメンの調理や仕込み作業をはじめとした調理業務全般を担当。特に、ラーメンの味を安定して提供するため、材料の仕込みやスープの管理には細心の注意を払っています。キッチン全体の流れを見守り、スタッフがスムーズに作業できるようサポートするのも大切な役割です。

また、発注業務や在庫管理などの事務作業も重要な役割です。日々の売上データをもとに適切な発注量を決め、店舗がスムーズに運営できるよう調整しています。浅草店には外国人観光客が多く訪れるため、英語を使った接客や多言語での対応も私の仕事です。海外からいらっしゃるお客様にラーメンの魅力を伝えることは、やりがいがあり、日々のチャレンジでもあります。

Q 業務で一番やりがいを感じることは？

最もやりがいを感じる瞬間は、お客様がラーメンを喜んでくれるときです。特に海外からいらっしゃった方々が「おいしかった!」と笑顔で伝えてくれるときは、日本の食文化を世界に発信していると実感します。また、口コミサイトでの高評価を見ると、自分の努力が認められていると感じ、大きな満足感を得られます。現在は衛生管理者の資格取得を目指して勉強中です。その学びを店舗運営に活かせたときにも喜びを感じます。

Q 将来の夢は？

将来の夢は、日本で自分のラーメン店を開業することです。現在は副店長として店舗運営のスキルを磨いていますが、最終的には店長として店舗全体を管理できるようになり、その経験をもとに独立したいと考えています。自分のラーメン店では、学んできた技術や知識を活かしながら、自分らしいラーメンを提供するのが目標です。独立後は、地元のお客様や観光客、外国人のお客様にも愛されるお店を目指し、日本のラーメン文化をさらに広めていきたいと思っています。

先輩へのアドバイス

飲食業はお客様との直接的なやり取りが多く、やりがいを感じられる仕事です。特にラーメン店では、お客様の反応を直接感じられるので、その分やりがいも大きいと実感しています。まずは真面目に仕事に取り組み、常にお客様に対して誠実であることが大切です。また、忙しいときでも自分の役割をしっかりと果たし、チームの一員として協力することが成功のカギだと思います。



勤務先 / 株式会社INGS

2009年設立。飲食店の運営やライセンス/プロデュース事業を展開し、人気ブランド「らぁ麺はやし田」や「CONA」、「焼売のジョー」などを手がける。全国展開を進める中で、地域に根ざした店舗づくりを行い、質の高い料理とサービスの提供に力をいれる。社員の自己実現をサポートする企業文化をもち、多様なキャリアパスを提供する。

企業メッセージ

INGSでは、「自分のために働く。」という考え方を大切にしています。従業員が心地よく働ける環境を整えていますし、今後もさらに良くしていくと約束します。「飲食業界」と聞くと、もしかしたらあまりいいイメージはないかもしれませんが、INGSでは業界の枠は関係なく「INGSで働いていて本当に良かった」と思ってもらえるような会社創りを目指しています。これが、INGSの企業理念にもある本当の意味での「幸せへの挑戦」。また、一人ひとりが「自分のために」に一生懸命仕事をするのが「会社の成長」につながっていきます。

日本とインドネシアをつなぐ架け橋を目指して 細やかな接客から学んだ「おもてなし」の精神で お客様満足度の向上を追求



株式会社ビータス 焼肉ホルモン稲田 ホールスタッフ
ヴィトリア ウラン サリさん

2023年6月入社。スマラン国立大学卒業。
インドネシア出身。



Q この業界を志望した理由は？

私が日本に興味を持ち始めたのは、子供の頃にみた日本のアニメやテレビ番組がきっかけでした。高校生になる頃には、日本語を学びたいという気持ちが自然とわき上がっていたことを覚えています。その後、より深く日本の文化を理解するために、インドネシアで日本語学校に通い、日本での生活を実際に体験してみたいという思いが強くなっていきました。その結果、目標を日本で働くことに定め、まずは飲食業界で経験を積むことを決意しました。株式会社ビータスに強く興味を持ったのは、他の飲食店と比べて「おもてなし」の精神が非常に強く感じられたからです。お客様一人ひとりに対して、ていねいな対応を心がけ、満足度を高めるための努力が日々行われていることが印象的でした。職場の雰囲気も良好で、私が日本語に不安を感じたときも、皆さんが優しく教えてくださり、安心感を持ちながら仕事に取り組みました。

Q 担当している業務は？

現在、私は「焼肉ホルモン稲田」のホールスタッフとして、お客様への接客を担当しています。13時からの出勤時には、ドリンクやデザートの準備など、仕込み作業も行っています。特に、デザートのパンナコッタを作る際には、生クリームや牛乳、黒砂糖を使い、「焼肉ホルモン稲田」らしい味を出すよう努力しています。ホール業務では、お客様のご案内やオーダー、料理の提供を担当しています。お客様の目の前で肉を焼くパフォーマンスを行う際には、焼き加減に注意を払い、満足度を高めるよう努めています。また、お客様が食事中に不自由を感じないように、常に店内の状況を見渡しながら、お皿の交換やドリンクのおかわりの提案など、細やかなサービスを心がけています。お客様が快適に過ごせるよう、全体のサービスの流れをスムーズにすることが私の役割です。

Q 業務で一番やりがいを感じることは？

お客様に満足いただき、笑顔で店舗を後にしていただけるのが一番のやりがいです。特に、肉を焼くパフォーマンスやお客様とのやり取りで、「おいしかった」「ありがとう」と言ってもらえると、努力が報われたと感じます。インドネシアではセルフサービスが多く、ここまでの細かい気配りを伴う接客は珍しいため、日本のサービススタイルには驚きました。慣れるまでに時間がかかりましたが、今ではサービス業の本質を深く理解できたと実感しています。また、東京では外国人のお客様も多いため、私の英語スキルが役立つ場面も多いです。日本語と英語の両方を活かしながら接客できる環境は、自分の成長にも繋がっていると感じています。

Q 将来の夢は？

将来は、インドネシアに日本風のレストランを開くことが大きな目標です。日本で学んだ接客や料理の技術をインドネシアで活かし、食文化を伝える架け橋になるようなレストランを作りたいと考えています。この夢を実現するためには、まだ学ぶべきことがたくさんあります。現在はホール業務だけでなく、調理や仕込みの技術、店舗運営のノウハウなど、幅広いスキルをみがいています。特に、接客技術や料理の品質管理は、将来のレストラン経営において欠かせないものだと感じています。

後輩へのアドバイス

日本で働く上で最も大切なのは、日本語をしっかりと学ぶことです。特に、尊敬語や謙譲語を正しく使えるようになることが求められます。また、時間管理や規則を守ることも日本の職場ではとても大切です。これらを意識することで、よりスムーズに仕事が進み、信頼も得られると思います。ぜひ意識してみてください。



勤務先 / 株式会社ビータス

2003年設立。「日本の食と心を世界に」を企業理念にかかげ、「焼肉ホルモン稲田」をはじめとする飲食業を中心に幅広い事業を展開する。レストラン運営だけでなく、貿易やEC、そしてホテル業界にも進出。海外展開として「焼肉矢澤」をはじめとする店舗を、シンガポール、イタリア、アメリカ、ベトナムに出店。

企業メッセージ

おいしいものは万国共通。心を動かすお料理に国境はありません。そこに温かいサービスが加わることで「幸せ」を生みます。日本という国に興味がある、日本の「食」に触れてみたい、そのようなきっかけから弊社で活躍している仲間がたくさんいます。一流の価値とおもてなしの心を学ぶことは、かけがえのない体験となるはず。ひとりひとりの大切な人生のために、一緒に明るい未来を創造していける企業であり続けたいと思っています。



小売業界

◎ 小売業の種類

小売業界は、商品売る業界です。さまざまな商品を販売するデパートやスーパーマーケット、コンビニエンスストアのほか、特定の商品売る専門店として、電化製品などを販売する家電量販店、医薬品や化粧品を売るドラッグストア、衣料品を売るアパレル店などがあります。



◎ 小売業界の仕事(職種)の紹介

小売業界は主に、店舗運営部門、商品開発・仕入れ部門、販促・店舗開発部門、管理部門に分かれています。店舗運営部門では店舗の運営やお客さまの対応を行います。商品開発・仕入れ部門では新しい商品を開発したり、商品を仕入れます。また、マーチャンダイザー(MD)は商品開発から販売計画、予算管理を行う職種です。販促・店舗開発部門では新しい店舗を作ったり、売り上げのサポートをします。管理部門では人事や総務など、会社の管理を行います。

店舗運営部門

スタッフ
店舗のスタッフとして、お客さまの要望に一番近くで応える仕事です。
店長
現場の責任者として、運営に関する売上の計画を立てたり、スタッフの採用や管理をします。
エリアマネジャー
複数の店舗を担当し、スムーズに店を運営するためのアドバイスや指導をします。

商品開発・仕入れ部門

バイヤー(仕入れ)
売上動向やトレンドなどを調べて売上効率の良い商品を買付けする仕事です。
マーチャンダイザー(MD)
商品開発から販売計画や予算管理まで、全体を管理する仕事です。

販促・店舗開発部門

店舗開発
新しい店舗を開くために店舗の計画を立て、市場調査・立地調査などをします。
マーケティング
販売を強化するためマーケティングの計画、キャンペーンの企画・運営・PRをします。

管理部門等

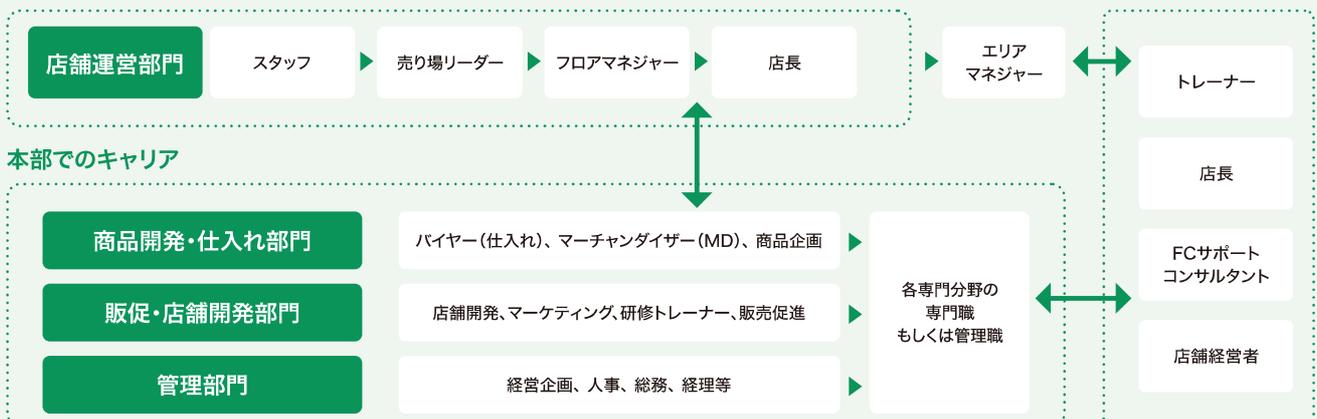
管理
企業を運営するために必要な業務を担当します。(経営企画・人事・総務・経理等)
海外事業
海外での調達や、現地マネジメント、流通の確保、出店の交渉など、たくさんの業務を担当します。

※ 在留資格「技術・人文知識・国際業務」の場合、学校で勉強したことや母国の言語、文化の知識を活かせる仕事で採用されることが多いです。★印の仕事がその例です。
 ※ 4年制大学の卒業生か大学院の修了者の場合、高い日本語能力を持っていると在留資格「特定活動(告示46号)」を取ることができ、いろいろな仕事の可能性があります。

◎ 小売業界のキャリアモデル ※一般的なモデルケースです。企業によって違いがあります。

小売業界のキャリアは店舗運営部門の売り場スタッフからスタートすることが多いです。その理由は、まずはお客さまの声をしっかり聞きながら、どう要望に応えていくか、お客さまのニーズや市場のトレンドなどを学ぶためです。将来、店舗のマネジメントをしたいのか、商品開発・仕入れ部門に異動したいのか、本部の店舗開発や販売プロモート業務に関わりたいのか、あなたの将来をしっかりと描いていきましょう。また、海外展開をしている企業であれば、経営コンサルタント、店舗経営者など、海外でのキャリアアップができます。

店舗(現場)でのキャリア



国内外のプロモーションを一手に担い 地元と店舗、さらには世界との架け橋に グローバルな視点で上野の魅力を世界へ発信



株式会社多慶屋ホールディングス
マーケティングソリューショングループ マネージャー
馬 躍原(マヤクゲン) さん

2000年4月入社。神奈川大学 貿易学科。台湾出身。



Q この業界を志望した理由は？

私が来日した理由はシンプルです。日本経済がバブル期を迎えていた頃、父の「将来のために日本語を学ぶべきだ」という教えに従って、日本語を学ぶために来日しました。最初はさびしさを感じていましたが、東京のインターナショナルスクールで多くの友人を作り、少しずつ日本語を習得していきました。多慶屋ホールディングスに入社したのは、初めての日本旅行で店舗を訪れた際、そのにぎわいや活気に圧倒された思い出があったからです。豊富な商品が並ぶ店内の雰囲気はまるでお祭りのようで、スタッフの笑顔も強く印象に残っています。そして、神奈川大学で学んだ貿易の知識を活かせる場所だと感じました。サービス業でスキルをみがきたいという当時の目標もあり、私にとって理想的な職場でした。

Q 担当している業務は？

現在、私は多慶屋ホールディングスのマーケティングソリューショングループでマネージャーとして、国内外のお客様を対象にしたプロモーション活動を行っています。直近の業務では、当店の公式LINEアカウントに登録していただいたお客様へのコンテンツ提案や整理に取り組んでいます。具体的には、クーポン配信を通じてお客様の行動を分析し、その効果を測定しています。誰がクーポンを使い、どのような結果を生んだかを細かく確認することが重要です。そのデータを基に次の対策を計画し、継続的なコミュニケーションを実施しています。

最近では、ファミリー層や子供向けのイベント「遊びの学校」を毎週日曜日に開催し、新しい客層の取り込みを進めています。子供たちが無料で参加できるワークショップを通じて、多慶屋のファンを将来的に増やすことを目指しています。

Q 業務で一番やりがいを感じることは？

特にやりがいを感じるのは、2005年から長期的に取り組んでいるインバウンド対策です。最初に行った対策として、税務署に申請して免税制度を始めました。また、バーコードを活用した免税計算の自動化プログラムを自社で開発し、オペレーションの効率化を図りました。

その後も、SNSの運用やフリーWi-Fiの提供、中国の大手IT企業アリババが提供するオンライン決済サービス「アリペイ」の導入など、さまざまな対策を進めてきました。特に、タイや台湾での旅行博出展は大きな成果を上げており、今年5月に初めて台湾の旅行博に出展した時、弊社の認知度の高さを改めて実感しました。

Q 将来の夢は？

私の夢は、多慶屋ホールディングスにおける外国籍社員のロールモデルとなり、彼らがさらに活躍できる環境を整えることです。さらに、上野の地域と多慶屋の魅力を合体させ、グローバルな発展を目指しています。具体的には、上野の歴史や文化を活かし、それを世界に発信することで、国内外から多くの人々に上野の魅力を知ってもらいたいと考えています。また、地域の方々との関係を深め、共に成長していくことも重要です。上野観光連盟や地元の他の組織と協力しながら、地域全体の魅力を高める活動を続けたいと思っています。

後輩へのアドバイス

自分自身の経験を通じて、日本や東京の隠れた魅力を世界に広めてほしいと思います。その過程でギャップや誤解が生じることもあるかもしれませんが、解決する力は皆さんの中にあります。共に観光業界の未来をきずき、架け橋となって新しい道を切り開いていきましょう。



勤務先 / 株式会社多慶屋ホールディングス

1947年創業以来、上野御徒町を拠点に食品や衣料品、宝飾品、ブランド品など、多種多様な商品を取り扱う総合ディスカウントストア「多慶屋」を運営。多慶屋は、インバウンド需要に対応したサービスや商品展開に力を入れ、台湾やタイの旅行博にも出展して認知浸透を図っている。

企業メッセージ

多慶屋は幅広い品ぞろえとお得な価格で、長年地域のお客様に愛されている会社です。この10年はインバウンドのお客様の来店も非常に多く、「グローバル」と「ローカル」の両面でご愛顧を頂けるよう、その両方に対応出来る人材を求めています。30年以上にわたり外国籍人材の採用をしており、現在も多くの外国出身スタッフが活躍しています。年齢・性別・国籍関係なく、協力し合いながら楽しく働ける職場です。

日本の文化にあこがれて始まった挑戦 売り場づくりにアイデアと情熱を込め 100円ショップで見つけた成長のカタチ



株式会社大創産業 グローバル運営本部 東関東地区
方 盛浩(バン ソンホ) さん

2024年4月入社。東洋未来大学校 機械工学部 機械科卒業。
大韓民国出身。



Q この業界を志望した理由は?

私は幼いころから、日本の伝統的な建物や文化、アニメに強い興味を持っていました。神社やお祭り、アニメや映画などの文化に触れる機会が増えるにつれて、日本への憧れが強くなっていきました。韓国で大学を卒業したとき、自分の将来を考え、「異文化の中で働きながら成長したい」と思い、日本での就職を目指すようになりました。ダイソーで働くことを選んだのは、グローバルな環境で自分を成長させる経験を積みたかったからです。最初はアルバイトとして働き始めましたが、スタッフの皆さんの温かいサポートや店舗運営の楽しさに触れるうちに、「ここでより多くの経験を積み、成長したい」という気持ちが強くなり、正社員としての道を選びました。

Q 担当している業務は?

現在、私は店舗運営全般を担当しています。入社当初は品出しやお客様対応などの基本的な業務から始めましたが、今では店舗の売り場づくりや発注、在庫管理など、店舗全体の運営を任されています。店舗の運営は、店舗ごとに異なる商品やよく売れる商品を理解し、効果的な売り場づくりに取り組むことが大切です。たとえば、若者が多い池袋店ではキャラクターグッズやトレーディングカードの売り場が好評なため、その商品の並べ方や在庫管理に力を入れています。また、外国人のお客様が多い店舗で働く機会も多く、英語や韓国語での接客も私の役割です。自分が外国語を使ってコミュニケーションを取ること、海外のお客様により良いサービスを提供できることにやりがいを感じています。

Q 業務で一番やりがいを感じることは?

最もやりがいを感じる瞬間は、自分のアイデアや工夫が売り上げにつながったときです。たとえば、新商品を入荷した際にどの場所に並べればお客様の目に留まりやすいかを考えたり、ディスプレイの配置を工夫したりします。その結果、お客様が商品に興味を持ち購入してくださると、自分の努力が実を結んだと感じます。また、スタッフと一緒に売り場を作り上げることで、チームとしての一体感を感じることも大きなやりがいです。忙しいときにスタッフ同士で連携し、お客様をスムーズに案内できたときや、トラブルがあっても協力して解決できたときは、「このチームで働けて良かった」と感じます。日々の業務を通じて、自分自身が成長している実感できるのも、この仕事のやりがいの一つです。

Q 将来の夢は?

私の短期的な目標は、現在の会社の東京本部にある外販課で働くことです。特に、韓国と日本の間での貿易や商品開発に携わり、自分の言語力や文化理解を活かして仕事をしたいと考えています。韓国と日本の商品をお互いに紹介し合い、より多くの人々に魅力的な商品を届けることが夢です。長期的には、通関士の資格を取得し、アジアだけでなくヨーロッパやアメリカなど、さまざまな国とのやり取りに関わる業務を担当したいと思っています。こうした経験を通じて、国際的な視野を持ちながら、自分自身を成長させていきたいです。

後輩へのアドバイス

私もまだ経験が浅いですが、これから日本で働くことを考えている方々に伝えたいのは、「勇気を持って挑戦することの大切さ」です。既に日本で生活をしている皆さんはもう十分勇気を持っていると思います。その素晴らしい勇気をもっと活かして正社員として働くことに挑戦してみませんか? 私自身、最初はそこまで具体的ではない夢を持って日本に来ましたが、実際に仕事を通じて多くのことを学び、自分の成長を実感しています。皆さんも、初めての挑戦に不安を感じるかもしれませんが、その一歩を踏み出すことで、自分の可能性が広がると信じています。自分の目標や理想を常に意識しながら努力することで、必ず道は開けますので、一緒に頑張りましょう。



勤務先 / 株式会社大創産業

1977年設立。100円ショップ「ダイソー」を中心に、日本国内外で5,300店以上を展開する小売業。SPA(製造小売)モデルにより、低価格で高品質な約76,000アイテムの商品を提供。「世界中の人々の生活をワンプライスで豊かに変える～感動価格・感動品質～」という理念のもと、海外展開を加速。2030年度には1万店舗、売上高1兆円を目指す。社員の成長を重視し、店舗運営、商品開発、物流、海外事業など多様なキャリアパスを提供している。

企業メッセージ

大創産業では組織のダイバーシティを推進しています。年齢、性別、国籍など、人それぞれの多様性を活かしていくことが、当社のグローバル展開を推進していく上で重要になってくると考えております。今後の海外展開を考えると、当社としてさらにグローバル人材を必要としているので多くのチャンスがあります。

東京の観光業界で働こう!

LET'S WORK!

in the TOURISM INDUSTRY

in TOKYO

for INTERNATIONAL STUDENTS



2025年3月改訂

〈編集・発行〉

東京都産業労働局観光部 受入環境課

〒163-8001 東京都新宿区西新宿二丁目8番1号



古紙パルプ配合率60%再生紙を使用