

実地研修プログラム

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、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。

参加対象 都内の宿泊施設・飲食店・小売店・観光関連団体等

募集期間 各開催日の3日前まで

第1回 代々木上原

定員
15名

あの人気メニューをヴィーガンでつくる！
庄司いずみ先生の
ベジクッキング実習教室



※写真はイメージです

令和8年 1/19 [月] 15:00～16:30

場所 ベジタブル・クッキング・スタジオ
(日本初の本格的ヴィーガン専門の料理教室)

講師 ベジタブル・クッキング・スタジオ代表
庄司いずみ氏

著名な野菜料理家・庄司いずみ先生によるベジタリアン・ヴィーガン料理教室を開催、訪日客に人気のラーメンを実習・試食できます。「少しの工夫で作れて楽しめる」レシピを実際に調理しながら学べる内容で、そのまま店舗のメニュー開発やサービス改善に役立ちます。

第2回 有楽町

定員
10名

大阪・関西万博の出店体験談も聞ける！
「誰もが楽しめるレストラン」
視察・試食会



令和8年 1/27 [火] 14:00～15:30

場所 SOLEIL(ソレイユ)
東京都千代田区内幸町1丁目7-番1号
日比谷OKUJOJI H 08

食のダイバーシティは、もはや特別対応ではなく必須のサービスです。本プログラムは「誰もが楽しめる食」を、現場で見て・聞いて・味わって学べます。加えて当日は、株式会社トゥーパトレーディングのデミルレック ファーティエ氏より、大阪・関西万博での貴重な出店体験談も伺えます。

第3回 池上

定員
50名

外国人旅行者のリクエストが急増！
多様な食習慣対応の
お弁当実習教室
[調理見学会+試食会+マッチング会]



令和8年 2/4 [水] 14:00～16:30

場所 大田区立池上会館・3階料理室
東京都大田区池上1-32-8

講師 フードダイバーシティ株式会社 営業部
菅谷照之氏

近年需要の高い食にルールを持つ旅行者向けのお弁当。しかし、提供例はまだ少ないのが現状です。本プログラムでは、実績豊富な講師による調理と試食を体験。使用食材や関連メーカーの商品を手相談し、「今求められている」新メニューを見つけられます。

申込書

お申込み先

WEB <https://event.jtbbwt.com/1aKY8w>

E-mail tokyo-muslim@jtb.com

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。



参加希望のプログラムにチェックをしてください。
各プログラムの参加人数は1事業あたり2名まで

☐ 第1回()名

☐ 第2回()名

☐ 第3回()名

事業者名	フリガナ	申込担当者	所属	役職
			フリガナ	
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"/> 観光関連団体等()			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。 <input type="checkbox"/> 上記に同意の上、申し込めます。
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(株式会社JTB東京交流創造事業室内)
TEL:03-6837-0006 (受付時間 9:30～17:30 ※年末年始、土日祝日を除く) 本事業は、株式会社JTBが東京都からの受託により実施しています。