東京都

多様な文化や習慣に配慮した
外国人旅行者受入れのためのアドバイザー派遣

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、多様な文化や習慣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、外国人旅行者の多様な文化や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。

募集概要

参加対象	都内の宿泊施設、飲食店、小売店等観光関連事業者、観光関連団体等		
定　員	各回15名	参 加 費	無料

お申込み

締切
各開催日の3日前まで

WEB申込
https://event.jtbbwt.com/lb11NZ

第1回 ヴィーガン対応店舗訪問研修

メニュー開発から運営まで、実践事例を学ぶ　居酒屋「海畑」（池袋）訪問

令和8年
12/1［火］15:00-17:00

講師　横山 真也氏
（フードダイバーシティ株式会社 共同創業者）

昨年本事業にてアドバイザー派遣を実施。当初はハラール対応を検討していたものの、エリア特性を踏まえヴィーガン対応へ転換。
ターゲット設定、多言語メニュー、ポリシー作成、接客、マーケティングなど、実際の取組について店舗運営者の生の声を伺います。





場所　居酒屋 海畑
（東京都豊島区池袋2-12-9 広瀬ビル3 1F）

第2回 ハラール対応店舗訪問研修

人気店の取組から学ぶハラール対応の実践　「炉ばた一承」（上野）訪問

令和9年
1/20［水］15:00-17:00

講師　横山 真也氏
（フードダイバーシティ株式会社 共同創業者）

ハラール旅行者に人気の上野・浅草エリアで、ハラール対応のもつ鍋や神戸牛メニューを提供する人気店を訪問。
ハラール対応の工夫や情報発信、顧客対応など、継続して集客を実現している秘訣を現場で学びます。





場所　炉ばた一承
（東京都台東区上野7-2-4 FUNDES 8F）

第3回 多様な食習慣対応のお弁当体験会

ヴィーガン・ハラール・素食対応を実際に体験

令和9年
1/27［水］15:00-17:00

講師　菅谷 照之氏
（フードダイバーシティ株式会社 マネージャー）

昨年好評だった調理体験会を今年も開催。
ヴィーガンをベースに、利用者ニーズに応じて肉や魚を追加する考え方を学びます。地元スーパーで購入できる食材や調味料を使用するため、参加後すぐに実践できる内容です。





場所　池上会館
（東京都大田区池上1-32-8 大田区立池上会館 1F）

お問い合わせ
東京都多様な文化・習慣に関する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）
03-6837-0002（平日9:30～17:30）　tokyo-inbound@jtb.com

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。