

令和3年度

ムスリム等多様な文化・習慣を持つ外国人旅行者受入のための アドバイザー派遣

東京都では、アフターコロナにおける観光需要を見据え、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。

利用料
無料



DIVERSITY

募集概要

- 参加対象・募集数 ▶ 1.都内の飲食店60事業者（先着順）
2.都内の宿泊施設、小売店、観光関連事業者等60事業者（先着順）
- 実施場所 ▶ 申込事業者の店舗・施設、その他指定の会場（都内）
※オンライン形式にも対応します。
- 募集期間 ▶ 令和3年9月6日（月）～ 令和4年3月25日（金）

WEB diversitytokyo.com

TEL 03-5213-0903



お申込先

アドバイザー派遣メニュー（最大2回まで）

1事業者で「①ムスリム旅行者受入アドバイザー派遣」「②多様な文化・習慣を持つ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。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

メニュー開発

- ムスリム向けメニュー開発
- 多言語メニュー作成
- 仕入先開拓支援など

文化・習慣の対応

- ムスリムの習慣・制限に関する基礎知識
- 礼拝対応について
- ムスリムの習慣・制限への配慮・対応など

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
- ムスリム旅行者を惹きつけるコンテンツ・イベントなど

接客

- ムスリム旅行者に対する配慮や接客のポイント
- ムスリム礼拝対応など

スタッフ等研修

- ムスリムフレンドリー対応の客室作り
- 地域を巻き込んだ多様性に対する対応など

感染症対策

- ピクトグラムを活用した事前告知手法
- ムスリム旅行者受入における感染症対策の留意点
- 最適な感染症対策や緊急時対応など

②多様な文化・習慣を持つ外国人旅行者受入アドバイザー派遣

メニュー開発

- ベジタリアン等のメニュー開発
- 多言語メニュー作成
- 仕入先開拓支援など

文化・習慣の対応

- 様々な文化・習慣に関する基礎知識
- 様々な文化・習慣への配慮・対応など

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
- 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・習慣への配慮や接客のポイント

スタッフ等研修

- 外国人の文化・習慣に配慮した受入のポイント
- 地域を巻き込んだ多様性に対する対応など

感染症対策

- ピクトグラムを活用した事前告知手法
- 外国人旅行者受入における感染症対策の留意点
- 最適な感染症対策や緊急時対応など

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

TEL : 03-5213-0903（平日のみ受付：9時～18時） E-mail: support@diversitytokyo.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。

オンライン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・習慣に対応したサービスを提供している施設の現場の様子やそこの取組事例、一流シェフによるハラール・ヴィーガンメニューの調理方法など、実例からメニュー開発、接客のポイント、運営のノウハウ等を学べる研修プログラムをオンライン形式で実施します。

【参加対象】都内の飲食店、宿泊施設、小売店、観光関連事業者等

【定員】各回15事業者（先着順）



ホテルのダイバーシティ研修会

令和3年10月13日(水)

14:00-15:30

【講師】株式会社藤井不動産 マネージャー
岡松 和摩氏

【研修内容】ムスリムをはじめ多国籍の多様な外国人を自然体で受け入れている宿泊施設の対応について学びます。

※hostel DENよりオンライン形式で開催



多様な文化受入の取組研修会

令和3年11月4日(木)

14:00-15:30

【講師】株式会社八芳園
取締役専務 総支配人 井上義則氏
料亭壺中庵 料理長 菅野譲治氏

【研修内容】MICE受入をはじめハラール、コーシャ、ヴィーガンなどの食文化が違うお客様を受け入れている現場での取組を学びます。

※八芳園よりオンライン形式で開催



ハラール対応キッチン説明見学会

令和3年11月25日(木)

14:00-15:30

【講師】株式会社トゥーバトレーディング 取締役
デミユルレック ファーティ氏

【研修内容】ハラール対応可能なキッチンを見学し、ヴィーガンメニューオペレーションを視察します。接客のポリシーやポイント等も学びます。

※SOLEIL 日比谷OKUROJIよりオンライン形式で開催



ハラール・ヴィーガン料理教室

令和3年12月9日(木)

14:00-15:30

【講師】自由が丘 菜道 チーフシェフ
楠本勝三氏

【研修内容】世界一のヴィーガンレストラン「自由が丘 菜道」のチーフシェフ楠本氏によるヴィーガン・ハラールメニューの調理を見学します。

※キッチンスタジオよりオンライン形式で開催