

ムスリム等多様な文化・習慣に配慮した外国人旅行者受入のための

セミナー&店舗見学・ マッチング会

参加料
無料

オンライン形式

東京都では、インバウンド需要回復に備え、ムスリムやベジタリアンをはじめ、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セミナー、店舗見学・マッチング会を開催します。



募集概要

- 参加対象 ▶ 都内の宿泊施設・飲食店・小売店・観光関連事業者等
- 定員 ▶ 各回70名(先着順) ※複数回申込可能
- 募集期間 ▶ 令和4年8月30日(火) から各開催日の3日前まで
- 実施方法 ▶ オンライン形式

お申込み先

WEB <https://f-gbp.jp/tokyo-inbound>

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

※E-mailでお申込みの際は、申込書をメールでお送りください。



セミナー&店舗見学・マッチング会プログラム

※プログラムの一部が変更になる場合があります。

第1回
セミナー

ムスリム対応の基礎、アフターコロナを見据えたムスリムインバウンド対策

令和4年 **9月29日(木)** 13:30~15:00

ムスリム観光客受入の基礎、国内の取組事例など、アフターコロナを見据え、これから準備をするべき対応のポイントについてムスリム対応の専門家が分かりやすく解説します。

講師 一般社団法人ハラール・ジャパン協会 代表理事 **佐久間 朋宏氏**
宗教法人日本ムスリム協会 会長 **遠藤 利夫氏**

第1回セミナー後に開催!
店舗見学会のみの参加も可能です。

オンライン店舗見学会

令和4年 **9月29日(木)** 15:00~16:30

ハラール、ヴィーガン等の食品・食材を扱う国内の小売店を実店舗やネットショップも含めてご紹介。専門家が実際に各店舗を回り、扱っている商品についてオンラインで解説しながら、メニュー開発等に役立つ情報をお届けします。

オンライン見学店舗 都内のハラールショップ、業務用・一般用スーパー

第2回
セミナー

多様な食文化・制限への対応 ~ベジタリアン・アレルギーなど~

令和4年 **10月6日(木)** 13:30~15:00

ベジタリアン・ヴィーガン、アレルギー、グルテンフリーなど、訪日観光客受入の重要な要素である、食の多様性への取組について、各対応の基本的なポイント、国内の対応事例、今後の市場予測などを専門家が解説します。

講師 株式会社フレンバシー 代表取締役 **播 太樹氏**

第2回セミナー後に開催!
マッチング会のみの参加も可能です。

オンラインマッチング会

令和4年 **10月6日(木)** 15:00~16:30

ベジタリアン・ヴィーガン、ハラール向けとして使用可能な食品・食材を取り扱う、メーカー・卸の商品説明会を実施します。基本食材、調味料、レトルト品、加工食品など、ここ数年でさらに選択肢が増えていく各商品の特徴を知り、ムスリムやベジタリアン等、外国人旅行者受入のためのメニュー開発、商品拡充にご活用ください!

主な展示品目(予定) ハラールミート、大豆ミート、だし・調味料、ドレッシング、レトルト食品など

参加者には食材サンプルや資料を後日お送りさせていただきます!

続きは裏面へ!

第3回

セミナー

ムスリム対応の先進事例 ～在住ムスリムに人気の飲食店の取組～令和4年 **10月13日(木)** 14:00～15:30

講師 麵屋帆のる オーナー **島居 里至氏**
マレーチャン オーナー **福澤 笙子氏**

早期にムスリムの受入に取り組み、コロナ禍においてもハラール対応を継続し、在住ムスリムを集客している飲食店の事例を紹介。メニューづくりや店舗運営に関わるポイントについて解説いただきます。

第4回

セミナー

LGBTQツーリズムと対応の基礎、宿泊施設の先進事例令和4年 **10月20日(木)** 14:00～15:30

講師 株式会社アウト・ジャパン 取締役会長 **小泉 伸太郎氏**
ホテルパームロイヤルNAHA 総支配人 **高倉 直久氏**

旅行業界においても注目が高まっているLGBTQマーケットについて、ツーリズムの視点から接遇における基本、PR手法について専門家が解説。また、LGBTQフレンドリーホテルとして、先進的な取組を行っているホテルの事例をご紹介します。

第5回

セミナー

ベジタリアン・ヴィーガン対応の先進事例令和4年 **10月27日(木)** 14:00～15:30

講師 東京ビジネスサービス株式会社 料理長 **三家 史朗氏**
アリサン有限会社 アリサンパーク ディレクター **ケイ ベリス氏**
ファシリテーター NPO法人ベジプロジェクトジャパン 代表 **川野 陽子氏**

国内ニーズの拡大およびインバウンド需要の回復を見据え、ベジタリアン・ヴィーガン対応に取り組む飲食店が都内で増えてきています。ここでは先進的に取り組む2社の事例から、メニューづくり、仕入れ、PR方法など、必要なポイントを幅広くご紹介します。

第6回

セミナー

ハラール・ヴィーガン・オーガニック等、多様性全般に取り組む店舗事例令和4年 **11月2日(水)** 14:00～15:30

講師 株式会社FAR EAST CARVAAN TOKYO マネージャー **阿部 香澄氏**
株式会社ミドリエ ビオ ジャパン 代表取締役 **萬 英子氏**

ヴィーガン、ハラール、オーガニックなど、多様な食文化・習慣について広く対応する2店の先進事例をご紹介します。食材選び・メニューづくり、接遇等に関するポイントなどについて解説いただきます。

第7回

セミナー

食の多様性と世界のトレンド、アフターコロナにおける訪日ムスリムの展望令和4年 **11月9日(水)** 14:00～15:30

講師 株式会社フードピクト 代表取締役 **菊池 信孝氏**
Have Halal, Will Travel (HHWT) Co-Founder **エレイン ティー氏**

イギリス、アメリカなど食の多様性に関する先進国の外食産業、売場等の最新動向から、今後、日本でも対応が求められるスタンダードをご紹介します。また東南アジアのムスリムから支持されている旅の情報サイトの運営会社が、アフターコロナを見据えた訪日旅行ニーズ、ハラール対応の必要性について解説します。

第8回

セミナー

多様性を意識したプロモーション ～簡単にできる効果的なPR手法～令和4年 **11月17日(木)** 14:00～15:30

講師 株式会社ライフブリッジ 代表取締役 **櫻井 亮太郎氏**
株式会社ビヨンド 代表取締役 **道越 万由子氏**

ターゲットの国・地域の人々に対し、自社の多様性に関する取組を効果的にアピールするため、SNSやWebサイトなどを活用したPR手法について、専門家が誰でも簡単に出来るやり方を織り交ぜつつ解説します。

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: 03-3545-9811 (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。