



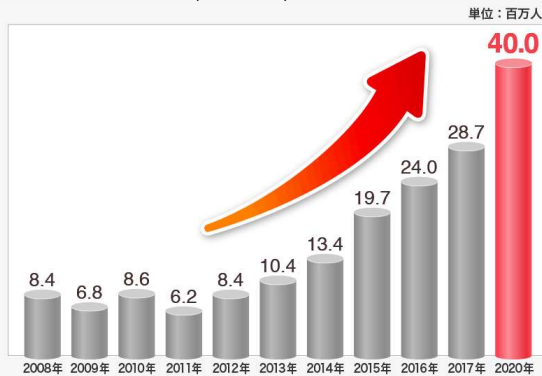
2020年に向けていまから進めておきたい インバウンド対策! (レシピ付)

2018年12月6日

飲食店のインバウンド対応、どうする？

2020年に開催される東京オリンピック・パラリンピックに向けて、海外からの訪日外国人観光客は年々増え続け、観光庁は2020年に4000万人の訪日外国人観光客を見込んでいます。

訪日外国人人数(直近10年間)の推移と2020年の目標



出典：日本政府観光局/国土交通省観光庁

一方、交通機関や宿泊施設におけるインバウンド対応は進んでいるものの、飲食業におけるインバウンド対応は遅れているとも言われています。

ベジタリアン・ビーガン・ハラール対応店舗における対応メニューの割合



出典：ぐるなび

とはいうものの、「インバウンド対応って何をすればいいの?」というお悩みもあるでしょう。

インバウンド対応といってもいろいろあります。「言葉の壁」「慣習(宗教)」「ベジタリアン」「ビーガン」「ハラール」等々…。

しかし、対応しようとしてくれている…と感じられるだけでも訪日外国人観光客にとっては好印象で受け止めてくれるものです。できることから少しずつ進められてはいいかがでしょうか。

そこで、実際に身近なところからインバウンド対応を行っている、銀座「鉄板焼 Colza(コルザ)」の支配人・山崎由紀夫氏にお話を伺いました。

検索 … 検索



▼ 毎月更新! これまでの記事 ▼



2020年1月9日
客足が伸び悩む1~2月。鍋の定番 生鮮素材をどうロスなく使いこなす?



2019年12月5日
外食率の高いおひとり様需要! ほどよいボリュームと多彩さがカギ!



2019年10月31日
どうする? 今年の忘年会メニュー。お客様はどんなメニューを求めている?



2019年10月3日
一度使ったら欠かせなくなる!? 数々の料理人を唸らせてきた! マンズ濃縮系ワインの知られざる魅力に迫る。



2019年9月6日
どうする? 10月増税対策…あの調味料がピンチをチャンスに変える!?



2019年8月1日



キッコマン直営店 銀座「鉄板焼Colza(コルザ)」

銀座「鉄板焼Colza」に聞いた、インバウンド対応

メニューには英語を併記しています。

- 使用する食材・料理がわかりやすいように写真を掲載しています。
- 使用する食材を見せながら調理しています。



メニューには英語を併記

- メニューで工夫されている点は？
- ベジタリアンの方向けに「ベジタブルコース」をご用意しています。

こんな鍋体験ができる?!...そんな個性豊かなアレンジ鍋がお店選びのポイントに♪



2019年7月4日
メニューをイベント化！いろいろ注文しなくなる♪世界の味をお手軽に！



2019年6月6日
夏の食欲をそそるメキシカン！

▼ 記事をもっと表示 ▼

潮コース <i>Ushio Course</i> 魚介のコース <i>Only Sea Foods Course</i>	ベジタブルコース <i>Vegetables Course</i> 野菜のコース <i>Only Vegetable Course</i> ベジタリアン 向けのコース For vegetarians
季節の前菜 2種 <i>Two kinds of seasonal appetizer</i>	野菜の前菜 <i>Vegetable appetizer</i>
本日の魚の鉄板焼 <i>Today's Fish Teppanyaki</i>	じゃが芋の鉄板焼 <i>Potato Teppanyaki</i>
旬のサラダ <i>Seasonal Salad</i>	旬のサラダ <i>Seasonal Salad</i>
活鮓と有頭海老(ブラックタイガー)の鉄板焼 <i>Abalone & Tiger shrimp Teppanyaki</i>	玉ねぎの岩塩焼 <i>Rock salt baking of Onion</i>
焼おにぎりの輪又はパン又はご飯 <i>Toasted rice ball in soup or bread or Rice</i>	5種の野菜の鉄板焼 <i>5 kinds of vegetable teppanyaki</i> <i>(Onion, eggplant, carrot, sweet potato and green pepper)</i>
アイスクリームの鉄板焼又は本日のデザート <i>Ice cream Teppanyaki or Today's Dessert</i>	パン又はご飯 <i>Bread or Rice</i>
コーヒー又は紅茶 <i>Coffee or Tea</i>	アイスクリームの鉄板焼又は本日のデザート <i>Ice cream Teppanyaki or Today's Dessert</i>
¥10,000+税	¥6,000+税

ステーキの味付けの選択
Select your favorite sauce

鉄板焼： キョーマン工場直送の生醤油でお召し上がりください
Teppanyaki: Kyoman's fresh soy sauce

網焼： キョーマン工場直送のもろみダレで網焼にします
Amiyaki: mesh grill's Original Soy Sauce-MOROMI

ベジタブルコースもご用意

- ムスリム対応としては、ハラールしょうゆを使用しています。また、シーフードメニューのご用意や、肉の持ち込みにも調理対応しています。

■集客で工夫されている点は？

- 「トリップアドバイザー」等、外国人観光客向けの口コミサイトを活用するほか、ホテルコンシェルジュからご紹介いただけるよう働きかけています。

■お悩みの点は？

- 翻訳機等も活用してはいるものの、英語以外の言葉や習慣の壁はやはり悩みどころではありますね。

外国人観光客から見た不安は？

では実際、外国人観光客側からの不安としてはどのようなことが挙げられるか？

- 自分に合ったメニューはあるか？
- 言葉は通じるか？
- 礼拝スペース(方角表示)はあるか？ ※ムスリムの場合

特にメニューについては次の表を参考に、少しずつ取り入れられてみてはいかがでしょうか？

覚えておきたい！食材・調味料制限早見表

	豚	牛	魚	乳製品 (ラクト)	卵 (オボ)	アルコール
L ラクト・オボ・ベジタリアン	×	×	×	○	○	○
V ビーガン	×	×	×	×	×	○
H ハラール	×	△	○	○	○	×

○ 食べられる × 食べられない・飲めない △ ハラール認証されたものは食べられる

お店のメニュー表記にも、それぞれ対応するメニューにマークつけて表示する等、工夫されてみてはいかがでしょうか？

カンタン！インバウンド対応メニュー

キョーマンでは、ベジタリアンやビーガン、ハラール対応にご活用いただけるスープ・調味料等を取り揃えております。

ここでは、それらを使用すればカンタンにインバウンド対応ができるメニューをいくつかご紹介しましょう。

メニュー名の後にマークを記載しておりますので、ぜひ参考にしてお試しください。

H ハラル対応※ **V** ビーガン対応※ **L** ラクト・オボ・ベジ対応※

※メニュー対応 (**H** **V** **L**) については認証の有無ではなく、一次原材料で判断しております。
※ハラル対応には専用調理器具をご使用ください。

そのままメニューとして使える！

豆乳でつくったスープシリーズ **H** **V** **L**



調理例 (左から、じゃがいもスープ、かぼちゃスープ、コーンスープ)



デルモンテ
豆乳でつくった
じゃがいもスープ
1L 紙パック



デルモンテ
豆乳でつくった
かぼちゃスープ
1L 紙パック



デルモンテ
豆乳でつくった
コーンスープ
1L 紙パック

クリーム・バターを使わず、豆乳でじゃがいも・かぼちゃ・とうもろこし、それぞれのおいしさを引き出したやさしい味わいのスープです。

ハラル対応しょうゆとハラル対応みりん風で

豆腐カツ丼 **H** **L**



調理例

[詳しいレシピはこちら](#) >



キッコーマン
ハラルしょうゆ
1L ペットボトル

キッコーマンの独自技術により、一般的なこいくちしょうゆに近い色・味・香りを実現しており、通常のしょうゆと同様にお使いいただけます。

マレーシアJAKIMをはじめ、各国の認証機関と相互認証を有する国際的なハラール認証機関であるオランダのHFFIAからハラール認証を受けており、原料に小麦を使用していないのでグルテンフリーしょうゆとしてもお使いいただけます。

さらにハラール対応味噌があれば…

鮭のチャンちゃん焼き **H**



調理例

[詳しいレシピはこちら >](#)

さらにさらに、ベジタブルブイヨンがあれば…

ベジタブル天ぷら **H** **V** **L**



調理例

[詳しいレシピはこちら >](#)

ちゃんぽん風ヌードル **H** **V** **L**



調理例

[詳しいレシピはこちら >](#)

その他、試してみたいこんなサービス

インバウンド対応で最も困るのが多言語対応。東京都では「多言語メニュー作成支援ウェブサイト」を提供しています。

多言語メニュー作成支援ウェブサイト

www.menu-tokyo.jp/menu/ [🔗](#)

※東京都内事業者限定等の条件があります。

[インバウンド対策ならお気軽にご相談ください](#)

インバウンド対策でお困りのこと・お悩みのことがありましたら何でもお気軽にキッコーマン食品営業担当にご相談ください！