

食の多様性推進 ラウンドテーブルの取り組み

～多様な人々が安心して食を楽しむ 環境整備に向けて～



UNIVERSAL TASTE OF JAPAN

食の多様性推進ラウンドテーブル

2024.04.09



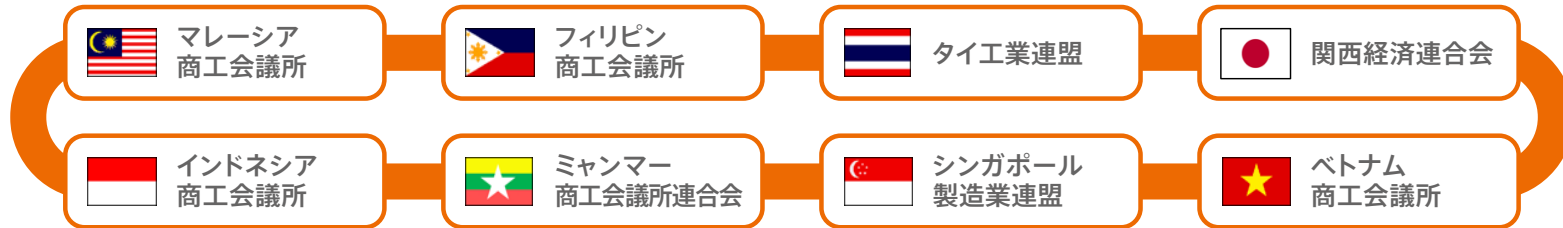


アジア・ビジネス創出プラットフォーム(ABC※プラットフォーム)

※Asia Business Creation

目的：“アジア・日本におけるビジネスの創出、経済の活性化”

アジア各国と関西の経済団体が協力し、企業・団体間における人材、技術、サービス等の連携を促進し、
双方向でのビジネス創出、経済活性化につなげる。



① 全体会議 活動方針の決定、成果・課題の共有

◎各関係機関トップ層が参加し年1回開催

◎2019年4月5日に第1回全体会議を開催。第2回は2023年3月16日シンガポールで開催予定

② テーマ別部会 ビジネス創出に向けた具体的な取り組みの推進

◎各部会にはプロジェクトマネージャー(PM)を置き、各部会の活動をリードいただく

人材 育成・活用

【PM:エール学園】

活動例:日本での就業機会の提供を通じたアジア中核人材の育成・活用の推進等

医療・介護

【PM:SOMPO HD/
ジェイ・エス・ビー】

活動例:高度な医療技術の紹介、医療ツーリズムの推進、介護分野での持続可能事業モデルの構築等

中堅・中小 企業支援

【PM:りそな銀行】

活動例:中堅・中小企業の海外ビジネス拡大・進出支援のためのセミナーやビジネスツアーの実施等

農業

【PM:クボタ】

活動例:スマート農業など農業技術の海外展開、農産物・加工食品等の輸出入の促進等

観光

【PM:JTb】

活動例:新たなアウトバウンドやインバウンド拡大のための取り組みを通じた日本・アジア間の交流人口拡大等

環境

【PM:日立造船】

活動例:アジアと日本の企業相互のビジネス連携を通じたアジア地域の環境改善の促進等

スタート アップ

【PM:阪急阪神不動産】

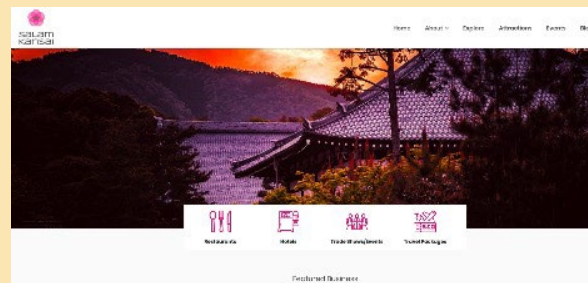
活動例:日本・アジアのスタートアップの成長・交流促進を通じたイノベーションの加速等

観光部会の取り組み(コロナ前)

インバウンド(海外→日本):ムスリム旅行者の快適な旅行環境整備に向けたハラール対応の推進



マレーシア商工会議所との共催
ハラールビジネスセミナー
(2019年10月5日・大阪)



ムスリム旅行者向けウェブサイト
マレーシア商工会議所の提案でマレーシア企業が
ムスリム旅行者向けウェブサイト「Salam Kansai」を開始

アウトバウンド(日本→海外):ミャンマーへの日本人旅行者数拡大に向けた観光魅力PR



ミャンマー観光連盟との共催
ミャンマー観光セミナー・商談
(2019年5月28日・大阪)



ツーリズムEXPOジャパンでの
ミャンマーPR
(2019年10月25日・大阪)



日本展示会
「The JAPAN BRAND」
(2019年11月9日～10日・ミャンマー)



観光部会でのコロナ収束後に向けた検討

食に関するお悩みは人それぞれ

ムスリムなので、
豚肉やアルコールは
摂取しません。

ヴィーガン・
ベジタリアンなので、
肉類は食べません。

食物アレルギーが
あるので、食べ物には
気をつけています。

新型コロナウイルス収束後のインバウンド復活、
2025年大阪・関西万博をはじめとした国際イベントを見据えて、食の多様性に
対応できる環境整備を進めることが必要。

海外の方々に、安心して日本での美味しい食事を
楽しんでもらい、感動を与える。





2025年大阪・関西万博の概要

開催概要

開催期間: 2025年4月13日～10月13日
全184日間

開催場所: 夢洲(大阪・関西)

入場者想定規模: 2,820万人(うち海外から350万人)

テーマ

メイン: いのち輝く未来社会のデザイン
(Designing Future Society for Our Lives)

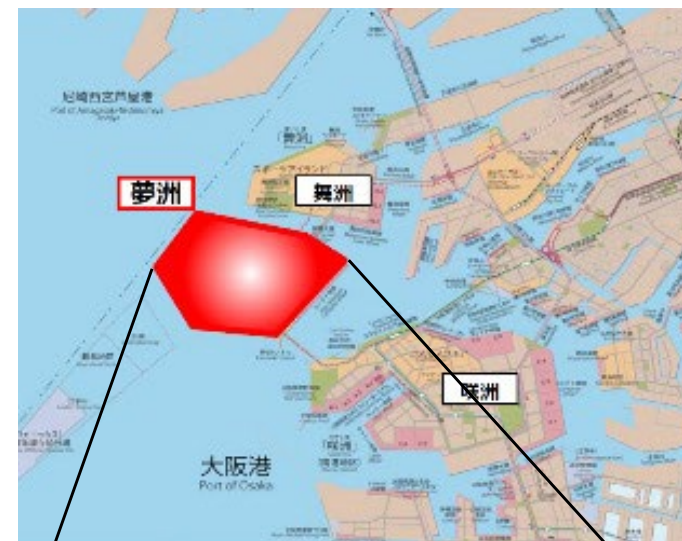
サブ: ・いのちを救う(Saving Lives)

・いのちに力を与える(Empowering Lives)

・いのちをつなぐ(Connecting Lives)

コンセプト

未来社会の実験場 “People’s Living Lab”



提供: 2025年日本国際博覧会協会



食の多様性推進ラウンドテーブルの概要

- 2025年大阪・関西万博に向けて、ムスリムやベジタリアン、ヴィーガン、食物アレルギーのある人など、多様な人々の多様な食に対応できる環境を関西・日本で整備することを目的に、2021年12月に「食の多様性推進ラウンドテーブル」を設立。

取り組み

情報発信

- 多様な人々が安心して食を楽しめるように必要な情報を発信。
- 食の多様性に対応した地域であることを国内外に周知。

環境整備

- 食の多様性に対応可能なサービス事業者を増やすこと、そのための仕組み・インフラ構築を行う。

新規市場開拓

- 食の多様性に関連する新たなビジネスを生み出す。



ラウンドテーブル設立総会

構成員(44社・団体)

JTB(座長)、YRK&(座長)、インドネシア商工会議所、ANAあきんど、大阪外食産業協会、大阪観光局、大阪国際会議場、Office musubi、オリバーソース、がんこフードサービス、関西イノベーションセンター、関西エアポート、関西観光本部、CAN EAT、近鉄・都ホテルズ、グリコ栄養食品、G-BIZ EAST、ジェイアール西日本デイリーサービスネット、静鉄ホテルプレジオ、全日本・食学会、損害保険ジャパン、帝国ホテル、東亜食品工業、二宮、日本アジアハラール協会、日本ベジタリアン協会、ハイツ日本、ハラル・ジャパン協会、阪急阪神ホテルズ、フジッコ、フードピクト、Human Hub Japan、ベジプロジェクトジャパン、北海道経済連合会、ホテルモントレ、まねき食品、マレーシア商工会議所、マレーシア貿易開発公社、メロディアン、ライトハウス、ラスイート、リーガロイヤルホテル、六甲バター、関西経済連合会

食の表示事業の概要

- 「食の多様性推進ラウンドテーブル」において、外国人観光客が安心して日本の食事を楽しんでもらえるように、食事の表示を改善する活動を推進。
- 事業者、大阪市内の飲食店やホテルなどとともに、1.セミナー配信、2.食材ピクトグラム表示、3.オンラインマップ登録をセットにした表示事業を推進。



①

飲食店やホテルを対象に食の多様性に関するセミナーを配信

食の多様性に関する理解を深めるためにオンラインによるセミナーを配信。

【講師】

- ・ハラル・ジャパン協会・佐久間代表理事
- ・ベジプロジェクトジャパン・川野代表理事
- ・(株)CAN EAT・田ヶ原代表取締役

②

食材ピクトグラムを対象の飲食店やホテルのメニューに表示

(株)フードピクトが所有する食材ピクトグラムを使い、日本語の原材料表示を読めない外国人旅行者などに分かりやすく使用食材を伝える。

③

食の多様性オンライン地図を対象の飲食店やホテルを登録

(株)Strolyが提供するサービスを使い、食の多様性をテーマにしたオンライン地図を作成し、対象の店舗を登録。食の多様性に関心の高い外国人観光客等を誘客する。



大阪市内飲食店とタイアップした 実証実験



実証実験の概要

- 本事業は、ラウンドテーブル座長のJTB、YRKandの全体運営のもと、複数の事業者、外食企業が連携して推進。
- なお、三菱UFJ銀行が観光産業の課題解決やスタートアップ支援を目的に設立したイノベーション拠点「MUIC Kansai」から資金支援を含むサポートをいただいた。

実施体制

事業者

- ① JTB (ラウンドテーブル座長会社、全体運営)
- ② YRK & (ラウンドテーブル座長会社、全体運営)
- ③ MUIC Kansai (本事業に対する支援)
- ④ フードピクト (食材ピクトグラム の提供)
- ⑤ Strolly (オンラインマップサービスの提供)

参加店舗

- ① がんこフードサービス
- ② 阪急阪神ホテルズ
- ③ あじびるグループ

ユーザー

エール学園・森興産・大阪観光局から紹介いただいた留学生
※次頁のモニターツアーに参加



モニターツアーの概要

- 11月には、留学生に参加してもらうモニターツアーを実施。オンラインマップを使って店舗に行き、食材ピクトグラムを見ながら食事をオーダーしてもらった。
- モニターツアーの様子はテレビ4社、新聞5社が取材。

概要

開催日 11月22日(火) 7:30~16:00

参加者

留学生20名

<国籍>インドネシア、マレーシア、南アフリカ、スリランカ、タイ、トルコ、イギリス、アメリカ、ベトナム、香港、台湾
<食の制限>ムスリム、ベジタリアン、食物アレルギー持ち

行程

- ① 南海なんば駅集合、オリエンテーション
- ② 大阪新阪急ホテルのグルメバイキング「オリンピア」で食材ピクトグラムを見て朝食
- ③ 自己紹介、意見交換など
- ④ 6グループに分かれて、オンラインマップを確認しながら、各店舗(がんこフードサービス5店舗、あじびるグループ1店舗)に移動
- ⑤ 各店舗にてピクトグラムを見て昼食、解散





モニターツアーの概要

食材ピクトグラム

日本語の原材料表示を読めない方などに分かりやすく使用食材を伝え、
自身で飲食の可否判断をしてもらう。

F O O D
P I C T



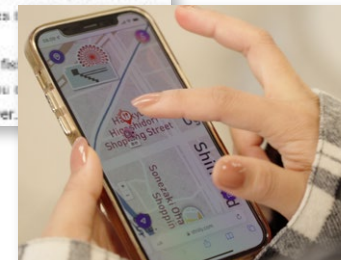
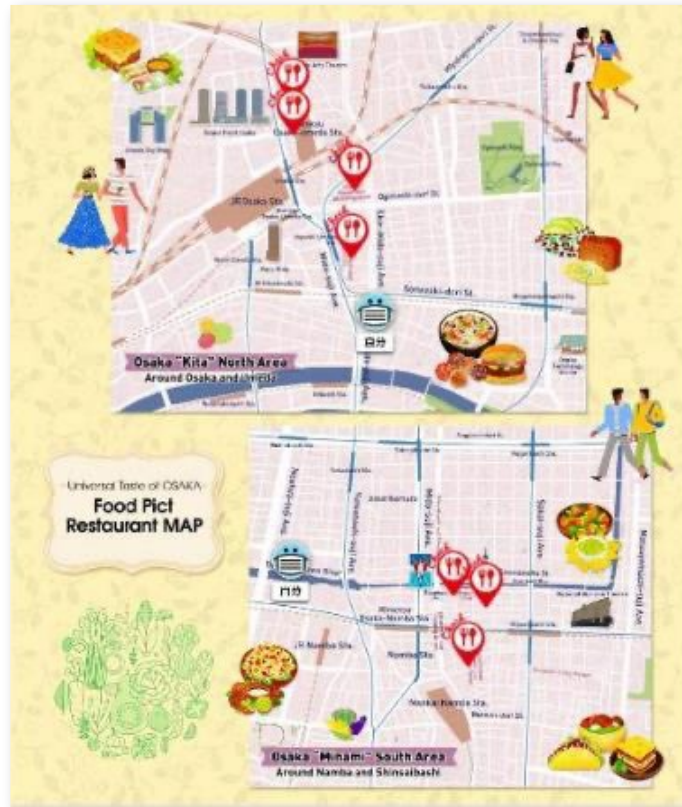
※がんこ寿司



※新阪急ホテル オリμπピア

オンラインマップ

食の多様性に対応している飲食店等を表示。興味のあるお店をクリックすると、店舗情報、メニュー（ピクトグラム付き）が確認できる。



制作：株式会社Stroly



モニターツアーの概要

参加者からの声

食材ピクトグラム表示について

- 日本語が流暢でないので、ピクトグラムがあると、**お店の人とのコミュニケーションが取りやすく便利。**
- ピクトグラム表示があると、「**食事の制限がある人も受け入れられている**」と感じて安心できる。
- これまで日本で外食する際、食べることができない食材が入っていないか不安だったが、**忙しそうなお店の人を見ると、質問することを躊躇していた。**こうした表示があると自分で判断でき便利。
- 普段「私は乳アレルギーです。この料理に乳製品は入っていませんか?」というカードを持ち歩き、飲食店で見せているが、食材ピクトグラムがメニューにあれば、自分で判断できるため大変ありがたい。
- 定食などセット料理に対するピクトグラム表示**については、**ピクトグラムがどの料理**(メイン料理、小鉢、漬物、味噌汁など)に対するものかを**明示してほしい。**食べられない料理が分かれば、それを除いて注文できる。
- 色が単一だったので、見にくかった。

オンラインマップについて

- 事前にピクトグラムが付いたメニュー情報を確認でき便利。
- デザインが素敵で見やすかった。
- 英語以外の言語表示もあれば、**もっと便利になる。**

店舗スタッフからの声

- 海外の方から食材について質問を受けることは少なくないが、なかなか**言葉が通じず、時間がかかっていた。**ピクトグラムがあれば、そうした**時間が短縮されて便利。**
- 本実証事業に参加することで、**海外の方たちから利便性などの感想を聞くことができて良かった。**



モニターツアームービー



とりあえず、まずは昼食。そんな時は、スマホを取り出し、
Universal Taste of OSAKA Food Pict Restaurant Mapにアクセスします。

NHK大阪



関西TV



読売TV



産経新聞





その他ホテルでの展開事例

静鉄ホテルプレジオ 大阪心斎橋



帝国ホテル 大阪



リーガロイヤルホテル





第7回UNWTOガストロノミーツーリズム 世界フォーラムでのPR



第7回UNWTOガストロノミーツーリズム世界フォーラムでのPR

- 国連世界観光機関 (UNWTO) が中心となって、2015年から年に1回開催しているフォーラム。世界各国から食や観光の専門家が集まり、講演やパネルディスカッション、各地の事例紹介などを通じて、今後の食×観光の可能性や課題について検討。
- 第7回フォーラムは奈良で開催 (日本初開催)。
- 食の多様性推進ラウンドテーブルでは、関西観光本部、関西広域連合とともに会場内にブース出展を行い、モニターツアーの結果などをPRした。

※ガストロノミーツーリズム

その土地の気候風土が生んだ食材・習慣・伝統・歴史などからはぐくまれた食を楽しみ、その土地の食文化に触れることを目的とした旅行。

概要

日程

2022年12月12～15日

主会場

奈良県コンベンションセンター

参加者

会場参加 約30カ国 約450人

〈国内約300人、海外約150人〉

オンライン参加 125カ国以上1,000人以上

〈各国観光大臣級及び政府関係者、自治体関係者、経済団体、教育関係者 (大学・研究施設等)、食・農・観光関連の事業者及び団体、シェフ、メディア等〉





神戸市内飲食店とタイアップした 実証実験



目的と主旨

- インバウンドが本格的に復活してきました。日本各地でコロナで大きな打撃を受けた観光産業の復興、観光人材の育成、観光組織体制の強化が図られています。

- 各観光地は、国内における訪日外国人旅行者に対する安心・快適なサービスの提供や、日本滞在のために必要な環境整備を図り、訪日客から訪問先として選ばれることが重要です。

- 本企画はヴィーガン・ムスリムなどのライフスタイルを持つ方々にむけた食メニューと、それともなう正しい情報発信とガイドを国内の各観光地において実現するための、モデルケースです。彼らが滞在した際、ストレスを感じることなく、快適に観光を満喫できる環境を整備することを目的としたものです。

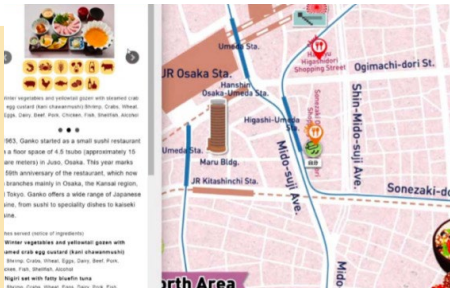
- 今回、「食都」を掲げる神戸市と連携し、企画主旨に賛同してもらえる市内の飲食企業およびホテルを対象に、大阪・関西万博の開催や神戸空港の国際化を見据え、地域一体として新たな食のコンテンツの造成と受入環境の整備を行います。

- 具体的には、今回テストとして、
 - ① 神戸産食材×プラントベースによる多様性対応レシピの開発と提供
 - ② インバウンドの受け入れ環境整備と店舗PR(食材ピクトグラムとデジタルマップの活用)
 - ③ モニター体験会の実施を行いました。



① 神戸産食材×プラントベースによる多様性対応レシピの開発と提供

神戸市の料理人と連携し、かつ、神戸市および兵庫県の食品メーカーの協賛をいただき、プラントベースの手法を用いて誰もが安心して食べられる神戸独自のレシピを開発。また今後はセミナーを開催し、本取り組みに参加するホテル・飲食事業者へ提供します。



② インバウンドの受け入れ環境整備と店舗PR

使用食材を開示するピクトグラムの普及と、食の多様性に対応した店を紹介するオンライン地図を公開。また関西空港や観光案内所でのPRと海外旅行会社へのプロモーションを実施し誘客を促進します。



③ モニター体験会の実施

本取り組みに参加する飲食店やホテルで試食モニターツアーを実施し、メニューの評価および、ピクトグラムの効果、デジタルマップの使い勝手等、外国人モニターに対し、体験会を実施し、取り組みの効果と課題を検証します。



レシピ導入実施店舗

神戸市中央区を中心にインバウンド受入体制としてピクトグラムを導入と、デジタルマップでの掲載を実施展開。食の多様性に対応したレシピ導入を実施しました。

Aコース

御食事処 水蓮/
神戸みなと温泉 蓮



Aコース

Mamezo & Café
大丸神戸店



Bコース

TOOTH TOOTH
MART FOOD
HALL&NIGHT FES



Bコース

北野異人館
旧ムーア邸





レシピ開発とシェフについて

川井 良祐

株式会社フードピクト コーポレートシェフ

パティシエを皮切りに、ミシュラン三ツ星レストランや古典フランス料理店、日本料理店などで研鑽を積む。また農業や林業にも携わり、素材の魅力を最大限に引き出す料理を得意とする。

兵庫五国の特色ある野菜を使ったプラントベースの冷凍惣菜「ひょうご五国のごちそうシリーズ」の商品開発を皮切りに、東京都の多様な食文化や食習慣を有するインバウンド向けレシピ開発や、ガストロミーツーリズムにおける食のコンテンツ造成などを担当。



野菜の魅力を引き出した料理



黒豆と三種のキノコを使用した
プラントベースのタコライス



大豆ミートと椎茸を使用した
プラントベースのライスバーガー



ピクトグラムについて

食材表示の絵文字「フードピクト」はISO (国際標準化機構)とJIS (日本産業規格)のピクトグラム制作規則と
 CUD (カラーユニバーサルデザイン)のガイドラインに準拠し世界1,500名への理解度・視認性・必要品目の国際調査から開発されました。



観光庁が推奨する情報開示に基づくインバウンドの食事対応の1ツールとしてアレルギーやベジタリアン、宗教上の理由により「食べられないもの」があるお客様との言葉や文化の違いを超えた正確なコミュニケーションを実現します。





Strolyマップについて



Stroly = Stroll + Story、コンセプトは「世界の見え方を共有しよう」私たちは地図のもつメディアとしての可能性を信じ、それを最先端の技術で進化させることで、世界の創造性と多様性に貢献することを目指します。

Strolyのマップでエリアの魅力を最大化することで、利用者は地域文化を楽しみながら滞在・周遊できます。世界唯一のイラストマップと位置情報技術を組み合わせたプラットフォームとして、すでに、東京都、京都市、SXSWなど多数の導入実績があります。テクノロジーとクリエイティブを組み合わせた新しい体験を提供します。

Strolyマップで 歩こう

1 GPSと連動してイラスト
地図上を歩くことができる



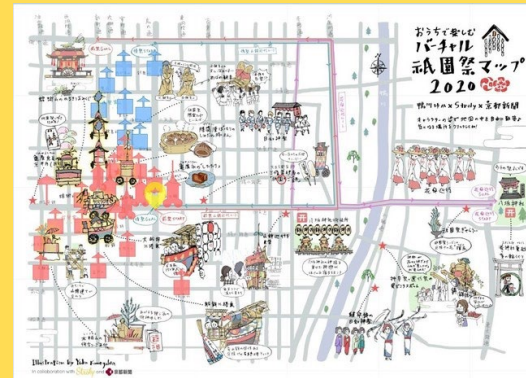
2 イラスト地図と正確な地図を
見比べて歩くことができる



3 アプリのインストール不要でイン
タラクティブな体験ができる



Stroly(ストローリー)は、位置情報(GPS)と連動したイラスト地図のオンラインプラットフォームです。Strolyマップは、Webブラウザから誰でも手軽に利用ができます。





スケジュール

11月～12月

協賛企業募集

メニュー
レシピ化

導入店舗募集

WebMap制作

1月

レシピ体験
MTG

ピクト導入
動画セミナー
受講
店舗登録

2月～3月

モニターツアー

報告書作成

広告展開



協賛メーカーについて



メーカー名 グリコ栄養食品株式会社

商品名 小麦由来の植物性代替肉素材「Whetabel」

商品特長 肉様の繊維状構造を形成
動物性たんぱく質のような硬さや弾力、繊維感を実現
風味に癖がないため、シンプルな味付けでもおいしさを付与



メーカー名 キユーピー株式会社

商品名 プラントベースタルタルソース

商品特長 豆乳やかぼちゃパウダー等を使用したプラントベースのタルタルソースです。卵を使用していないのにしっかりとしたコクが味わえます。



協賛メーカーについて



メーカー名 東亜食品工業株式会社

商品名 グルテンフリー米粉ソーメン

商品特長 麺の主原料として使用している米粉は国産米粉100%で、安心してお召し上がりいただけます。麺はしっかりコシがあり、口当りなめらかなグルテンフリーのそうめんです。



メーカー名 フジッコ株式会社

商品名 ダイズライス Beanus(ビーナス)

商品特長 歯ごたえのある食感が楽しめる、お米のような見た目の大豆食品・ほんのり優しい大豆の甘みと風味で、毎日食べても飽きない味わい。植物性タンパク質をはじめとする栄養たっぷり的大豆をお米のように食べられる新発想の大豆食品です。



協賛メーカーについて



メーカー名 株式会社メロディアンハーモニーファイン

商品名 mogmog(もぐもぐ) マフィン

商品特長 「MogMog Muffin(もぐもぐマフィン)」は動物性素材・小麦粉を一切使わないプラントベース×グルテンフリー。米粉でありながら、“しっとり・ふんわり”とした食感を実現しました。アレルギーをお持ちの方にも、そうでない方にも満足していただける「MogMog Muffin(もぐもぐマフィン)」



メーカー名 六甲バター株式会社

商品名 PLANT MADE シュレッドチーズ

商品特長 アーモンドを使用し、ココと濃厚感を付与したチーズ様食品です。チーズのように加熱溶解性があり、料理に使用していただけます。溶けることでチーズのようなクリーミー感がでて、料理にココをだすことができます。



試食会のメニュー (2023/12/27)

グリコ栄養食品:肉代替PBF <https://www.glico.com/nutrition/product/ingredient/plantprotein/>

キューピー:プラントベースタルタルソース https://www.kewpie.co.jp/prouse/products/detail.php?p_cd=66412



Whetabel N10



プラントベースタルタルソース



ピンチョス

Whetabel N10をコブだしを使って戻し、味わいの持ったベースを作る。
戻したweatabelN10、ローストパプリカやクミンパウダーなどと共にすり鉢などでしっかりと潰しながら捏ねて、5mm~10mm厚に伸ばし焼き上げて丸く抜き、プリニ(パンケーキ)生地とする。
プリニ、タルタルクリーム、スライスした生のマッシュルームなどを盛り付け、ピンチョスとする。



具材としてのタルタルクリーム

好みの味わいで仕立てた酢漬けのらっきょうや漬物、エシャロット、ケイパー、ハーブなどを刻みあわせてタルタルクリームとする。



試食会のメニュー (2023/12/27)

フジッコ:ダイズライス ビーナス

https://www.beanus.jp/shop/default.aspx?utm_source=so_google&utm_medium=search&utm_campaign=google_top_shimei



おうちで炊いて食べる (乾燥タイプ)
(都度購入/定期購入)



レンジで温めて食べる (冷凍タイプ)
(都度購入のみ)



食べやすいように小さく切り分けたもの

ダイズライスバーガー

ダイズライスのみだと大豆独特の香りが少し強すぎるのでダイズライスとお米を1対1の割合でブレンドして炊き上げる。その際に、より味わいの奥深さと香りの奥行を出すためにダイズライスを炊く際にスパイス、オリーブオイルやごま油、ココナッツオイルなどのような香りあるオイルを加えるとより味わい深くなる。炊き上がり後のダイズライスに少量の米粉や片栗粉などを加えて和えておく。丸型に詰め込んで焼き、ダイズライスバーガーパテとする。中の具材は香ばしくソテーした舞茸や、ほうれん草、カブラのピクルスやレタスなど好みによって色々な具材でダイズライスバーガーとする。

東亜食品工業:米粉そうめん

https://toafoods.easy-myshop.jp/c-item-list?category_id=49&parent_category_id=49



グルテンフリー 米粉そうめん



冷製トマトのカッペリーニ

米粉素麺をイタリアの Pasta “カッペリーニ” のようにして冷製の麺料理として用いる。

米粉素麺生地は柔らかくなりやすいので少し硬めに仕上げたいため、表記湯で時間より30秒ほど早めに引き上げて、すぐに氷水で冷やし、くっつかないように薄くオリーブオイルなどで和えておく。

ソースはトマトエキスやジュース、フレッシュトマトや旬の根菜の酢漬けなどを用いて冷製トマトのカッペリーニ仕立てとする。



試食会のメニュー (2023/12/27)

六甲バター:プラントメイド シュレッドチーズ

https://www.qbb.co.jp/business/products/view_express_entity/19596



PLANT MADE シュレッド



茄子を炒めているところ

茄子とトマトの重ね焼きグラタン

PBチーズよりほんのり感じるアーモンドの風味やコクを活かし、全体に優しく風味が行き渡るよう、上面のみにチーズを乗せるやり方ではなくミルフィーユ状に重ねた茄子とトマトソースの層の間に薄く満遍なくチーズを散りばめる。

また最後の上面のチーズには香ばしい香りとインパクトを与えるために、オープンで焼きあげた後のチーズの表面をバーナーで炙り香ばしい香りと焼き色がつくまで焼き付ける。

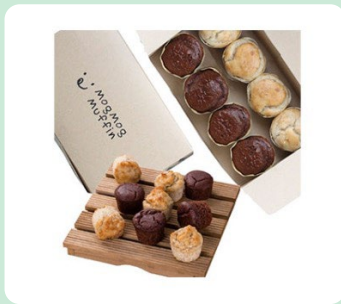
茄子→5mmほどの縦長にスライスし少し多めの油で焼き上げ、キッチンペーパーで油を切っておく

トマト→ニンニク、玉ねぎ、バジルやオレガノなどのハーブと共にしっかりと味わいのトマトソースを作る

茄子、トマトソース、チーズ、茄子、トマトソース、チーズ、なす、トマトソース、チーズ、パン粉の順

メロディアン:グルテンフリー マフィン

https://www.melodianhf.com/products_list.html#cake_11



グルテンフリー マフィン



アシェットデザート(皿盛りデザート)

米粉マフィンは米粉なのでグルテンが少なく、崩れやすいので取り扱いに注意して縦に半割にする。

切った断面をシロップに浸し、しっかりと含ませてババ(フランス菓子)に仕立てる。

切り口のみフライパンで焼き、キャラメリゼさせる。

手鍋に砂糖を溶かしてキャラメル化させ、アルコールやバルサミコ酢などで止め、角切りにしたフレッシュの洋梨などを加えてソースとする。

フレッシュ果実のソースを、ババに仕立てたマフィンにたっぷりかけて仕上げる。

ミントなどを加えて香りを加えても良い。



切った断面をシロップに浸しているところ



試食会の様子 (2023/12/27)

メーカー向け





試食会の様子(2024/01/24)

実施店舗向け





神戸市モニターツアーの様子 (2024/2/8)

御食事処 水蓮／神戸みなと温泉 蓮





神戸市モニターツアーの様子 (2024/2/8)

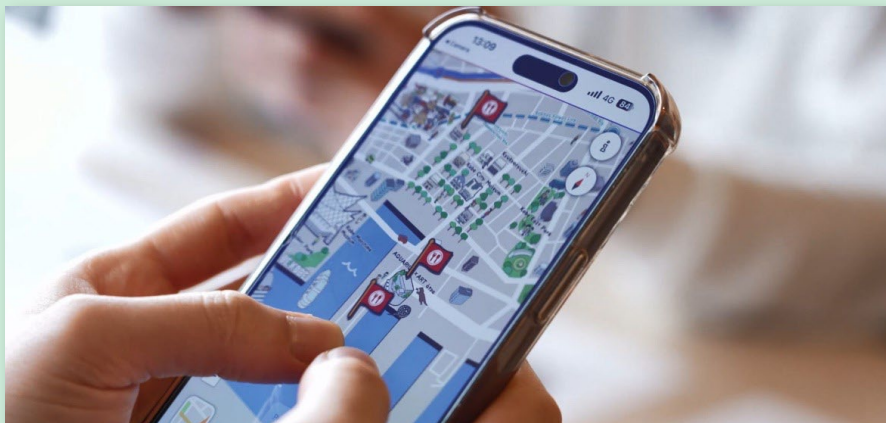
御食事処 水蓮／神戸みなと温泉 蓮





神戸市モニターツアーの様子 (2024/2/8)

Mamezo & Café大丸神戸店





神戸市モニターツアーの様子 (2024/2/8)

Mamezo & Café大丸神戸店





神戸市モニターツアーの様子 (2024/2/8)

TOOTH TOOTH MART FOOD HALL&NIGHT FES





神戸市モニターツアーの様子 (2024/2/8)

TOOTH TOOTH MART FOOD HALL&NIGHT FES



北野異人館 旧ムーア邸





神戸市モニターツアーの様子 (2024/2/8)

北野異人館 旧ムーア邸





神戸市モニターツアームービー (2024/2/8)



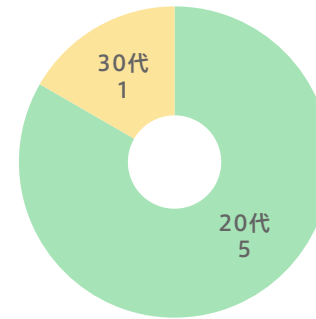
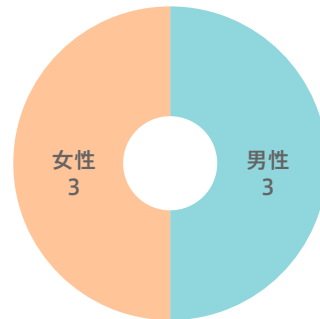


アンケート結果



モニターツアー参加者プロフィールについて

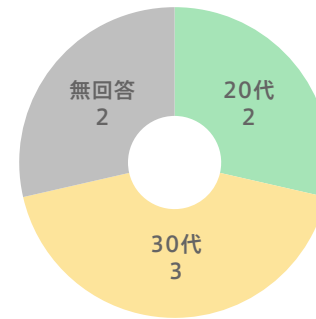
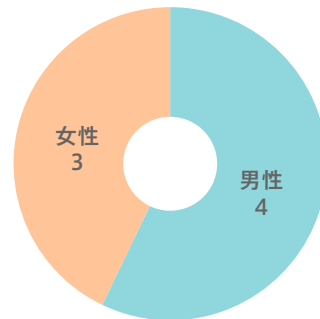
Aコース(計6名)



出身地

- ベトナム
- インドネシア
- マレーシア
- 中国
- ロシア
- トルクメニスタン

Bコース(計7名)



出身地

- インドネシア
- カナダ
- ブラジル
- バングラデッシュ
- バングラデッシュ
- パキスタン
- シリア



マップについて

マップの操作は
わかりやすかったですか？

Aコース

わかりやすい
6

Bコース

わかりやすい
6

わかりにくい
1

友人にこのマップを
おすすめしますか？
またはしませんか？

Aコース

すすめる
6

Bコース

すすめる
5

すすめない
1

無回答
1

店舗とメニュー情報は
わかりやすかったですか？

Aコース

わかりやすい
6

Bコース

わかりやすい
6

わかりにくい
1



マップ操作について(フリーアンサー)

マップの内容でよかったと思う点をあげてください。

- アクセシビリティもよく、インターフェースもわかりやすい。
- 地図の画像はとても素晴らしい。
- 距離がわかりやすい
- お店を指す旗を押すと写真や営業時間までわかるのでとても便利です。
- 行く場所に旗があって、町のイラストがわかりやすく書いてあります。
- ナビゲーションに使用される旗がわかりやすい。
- 料理についての詳しい説明があるのがよい。ピクトグラム表示が安心。
- 読みやすいマーキング
- 英語と日本語の両方で、提供される料理の情報が食材とともに掲載されているのがよい。
- クリアでよく見える。

改善点

- これらのパラメータを将来的に改善することができればと思う。
スケールインジケータ: スケールバーまたは数値スケールを含める。
方位マーカー: 北矢印またはコンパスローズの追加。
アクセシビリティ: 誰もが使いやすい地図にしてほしい。
- 将来的には料金表示が必要。
- 矢印を表示して移動できればよい。
- ナビゲーションシステムは少し分かりにくい。
- ルート矢印が欲しい。
- 3Dの表示があればなおよいと思う。

掲載されていたらいいなと思う情報

- 場所に関する情報が多い。
- 写真付きのメニュー。
- 距離があればいいかもしれません。
- みたいものの全部書いてあります。駅が書いてあって良かったです。
- 徒歩圏内での移動時間表示。
- 食品の原材料とアレルギー情報。
- パス全体に矢印を表示。
- 料理の値段があれば。
- フード・オプション
- すべてのランチを一緒に見ることができる。



店舗情報について(フリーアンサー)

店舗情報の内容でよかったと思う点をあげてください。

- メニュー情報に食事制限を表示してあること。
- 全体として、正確で、明確で、完全で、アクセスしやすく、一貫性のある店舗情報を提供することは、ポジティブな顧客体験に貢献し、顧客満足とロイヤルティを育む。すべてが明確であった。
- 開店時間と店の住所について。とてもわかりやすい。
- アレルギーの種類がわかりやすい
- アレルギーなどの絵がついているのがとても役に立つと思います。
- いいところを選ばれてよかったです。
- コメントが必要
- はい、とても分かりやすかったです。
- メニューの説明には英語を含めてください。
- とても詳しい説明だ。
- 読みやすい
- 全成分リストとハラール認証(ある場合)を提供してほしい。

改善点

- 将来的には、メニューに価格を表示できるようになると良し。
- 個人的には、すべてが良い。内容が巧みである。
- 入っているものが一番先に提示して欲しい
- より多くのレビューが必要。
- イスラム教徒向けのハラール商品を指定する必要がある。

掲載されていたらいいなと思う情報

- 食事代の範囲。
- 好きな食べ物
- 食事制限への配慮
- 例えば、グーグルマップと同じように「こういう時間帯が混雑することが多い」という情報が便利だと思います。
- Mamezo cafe がいいと思う
- 歴史
- 顧客からのフィードバックが知りたい。
- これで十分だと思う。
- ベジタリアンまたはハラール認証があるかどうか。
- ベジタリアン/ビーガン/ハラール/その他があるかどうか。値段の目安。
- ムスリム用ハラール食品の安全性表示。



マップ操作について(フリーアンサー)

日本に観光旅行に来たとした場合、このマップをどんな活用をしますか？

- 役に立つので、毎回利用するつもりだ。
- 外国人にとって非常に便利である。
- 日本語のわからない人に紹介できる
- 特に関西を旅行するときに役立つと思う。
- 地図を使ってレストランを探す
- 身近でおいしいハラール料理を見つけること
- 食事のニーズに合わせた食品を探すための専門マップ
- 目的地に到着するため。

友人にこのマップをおすすめする理由・おすすめしない理由

すすめる

- 地図はアクセスしやすく、わかりやすい場所にある。
- 外国人にとって有益な内容と情報だから
- 旅がより快適になるからだ
- 漢字の読めない留学生がたぐたんいる
- イラストがわかりやすいですから
- わかりやすい
- 非常に実用的で、簡単に理解できるからだ。
- 非常に使いやすく、イスラム教徒の友人のためにハラール食品を見つけることができる。
- 楽しい経験だった

すすめない

- グーグルマップの方が簡単で、レストランへの行き方の情報が多いから。



提供料理

Aコース

御食事処 水蓮／
神戸みなと温泉 蓮



とまと米粉素麺



ダイズライスまんじゅう

Mamezo & Café
大丸神戸店



ティラミス風和っ茶SOYケーキ

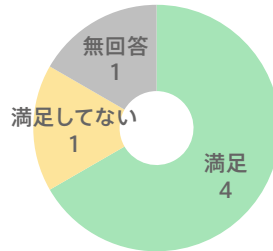


Aコース:御食事処 水蓮／神戸みなと温泉 蓮

店舗の場所



料理の内容は満足しましたか?



その理由を教えてください(料理の内容)

- 満足
 - 美味しく、香り高く、栄養価が高い
 - 味もいいし、レストランから眺める景色も美しい。
 - トマトのスープについて
 - 味が新鮮
 - 不思議な、美味しかったから
- 満足ではない
 - ちょっとシンプルだったと思いました。

料金について



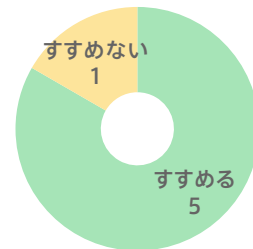
その理由を教えてください(料金)

- 安い
 - 使用する食材や調理にかかる思いは、何物にも代えがたい
 - 値段も料理も適切
 - 素晴らしい眺めと良い雰囲気
 - そんなに高くない
- 高い
 - あまり「日本にいる」と感じられる料理だと思わなかったからです。
 - 量が少ない

メニュー掲載のピクト



今回のお店を友人におすすめしますか



その理由を教えてください(おすすめするか)

- すすめる
 - 眺めは最高で、料理はセンスが良く、味を引き立ててくれる。
 - 外国人にとっては良いことだ
 - 写真を撮るにはとてもいい眺めだから
 - 味がいい
 - 日本らしい味
- すすめない
 - わざわざ日本に来ているのなら、もう少し日本でしか食べられないものをおすすめしたいと思います。

店舗の場所



メニュー掲載のピクト



料理の内容は満足しましたか?



その理由を教えてください(料理の内容)

満足

- 食欲をそそる美味しい料理
- 量が多く、味も巧みだからだ。
- SOYアイスが一番美味しいです。
- 美味しい
- とても美味しくて珍しい味だと思います。
- 初めて食べた味

料金について



その理由を教えてください(料金)

安い

- 味も素材も最高だった。
- 料理が美味しく、満腹になるから
- 抹茶はちょっと高いからね。
- ポリュームがいい
- 高いですが、このようなデザートの場合はこういう値段が一般的だと思います。
- 量が十分

今回のお店を友人におすすめしますか



その理由を教えてください(おすすめするか)

すすめる

- 便利で量も満足
- 地図で簡単に見つけることができる。
- スタッフはとても親切で、料理も素晴らしい。
- 美味しい
- 日本風のデザートを食べたいという友達にぜひおすすめしたいと思います
- 日本らしい、美味しいですから



提供料理

Bコース

TOOTH TOOTH
MART FOOD
HALL&NIGHT FES



米粉素麺・和野菜とトマトのガスパチョ仕立て



大豆ライスとプラントチーズの焼きリゾット
レモンと穂紫蘇の香り

北野異人館
旧ムーア邸



大豆ライスのトマトファルシー



小麦ミートとシュレッドチーズの
ムサカオーベルジーヌのピュレ添え



グルテンフリーマフィンと
さつまいものバミセリクロケット

店舗の場所



メニュー掲載のピクト



料理の内容は満足しましたか?

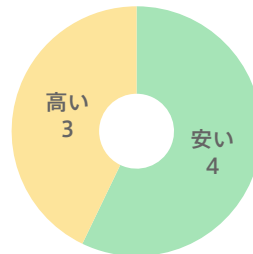


その理由を教えてください(料理の内容)

満足

- 見栄えがする
- 美味しかったから
- 味は良いが、麺はもう少し茹でた方が良い。
- 日本とイタリアをミックスした感じ。味はとてもバランスが取れている。
- とても爽やか
- 特に焼きリゾットが美味しかった。
- 特別な風味があり、スープはとろとろだった。

料金について



その理由を教えてください(料金)

安い

- 800円とか1000円とか、この見た目での値段は安い。
- この品質ならもっと高いと思っていた
- 労力を考えれば、妥当な価格だと思う。
- それ以上かもしれないと思った。

高い

- 環境
- 学生にとっては高いと思う
- 量が少なすぎる

今回のお店を友人におすすめしますか



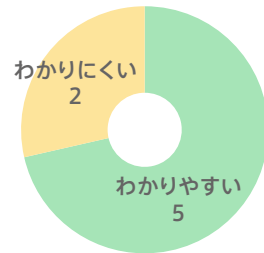
その理由を教えてください(おすすめするか)

すすめる

- ファンシー
- 料理がおいしいから
- レストランや食事はまあまあだと思うが、少し高い。ロケーションもいい。
- とても美味しく、デートに最適。
- 推薦に適している
- アトアや神戸港に行く人に勧めたい。
- 立地、装飾、特に天井のアクアリウム

Bコース:北野異人館 旧ムーア邸

店舗の場所



メニュー掲載のピクト



料理の内容は満足しましたか?

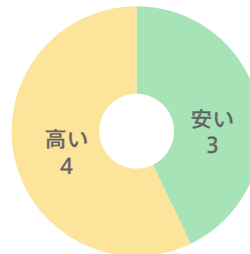


その理由を教えてください(料理の内容)

満足

- 味は良い
- マッシュルームは肉がなくてとても美味しかった!
- 美味しくておしゃれ
- 消化が良く、ヘルシーで、量も多く、味もバランスが取れている。
- 原材料の説明も丁寧だった
- 私の食事のニーズに合わせてくれた

料金について



その理由を教えてください(料金)

安い

- 材料と労力を考えれば、それだけの価値がある。
- もっといいと思っていた

高い

- 設定
- 学生には高い
- 料理に関しては値段が高い。しかし、立地とレストランのデザインはそれだけの価値がある。
- 材料と労力を考えれば、それだけの価値がある。
- ピクトグラムがわかりにくい

今回のお店を友人におすすめしますか



その理由を教えてください(おすすめするか)

すすめる

- おいしい
- とてもいい経験だった!また来たい
- 美味しい料理
- 友人との集まりに良い場所
- 日本の味を探求するのは楽しい経験だった。
- 食事のニーズには応えてくれるが、見た目が派手なので、少し気後れするかもしれない。
- 食品にはクラシカルな雰囲気がある。

アンケート合計



総 評

- デジタルマップを活用した店舗案内はおおむね好評。表示項目については、お店のもっと詳細がわかる情報の追加が必要。モニターの外国人の方が学生で若年であったので、何の違和感もなくスマホ活用。インバウンド旅行者に対しては、こうしたデジタルマップのインフラは必須であると再認識。
- メニューでの食材ピクトグラムは食の制限を持つ方には、絶対必須であると再確認。外国人の方は、店側とのコミュニケーションができない人も多く、安心して食事を楽しむためには、食材表示が一目でわかるピクトグラムは必須であると再確認。店側も問い合わせに対応する時間が省け、効率的に運営できる。
- 料理の味、ロケーションはほぼ全員が高評価。ただし今回の実施店舗が比較的高级店であったため、价格的には高い印象もあり。
大阪や京都に比べインバウンド比率が低い神戸に誘客するには、一般店にも裾野を広げ、多くの店舗で安心して食を楽しめる環境が神戸にあることを広める必要がある。

「食の多様化」備えは大丈夫？

人の国際化を目指すなら

様々な食文化への対応は国の義務だ

今年2月、神戸市で「ユニバーサル食会」が開かれた。参加者は神戸大学や大阪大学など近隣の大学に在籍する留学生たち。カナダ、ブラジル、パナマ、デンマーク、オーストラリア、ベトナム、インドネシア、マレーシア、中国、ロシア、トルクメニスタンと出身はまちまちだ。

十数人が並に分かれ、各々のレストランで料理を味わう。スタッフの名簿には名前や国籍とともにベジタリアン、ビーガン、ムスリム、アレルギーなど、それぞれの食の背景が記されている。料理はアラブドバイ、植物性肉。この日のための試作だ。

主催したのは関西経済連合会。副会長の「食の多様性推進フェスティバル」という企画グループだという。2025年の国際博覧会（大阪・関西万博）もあり、様々な食の背景を持つ外国人が増える。しかし、食文化への対応は出づいておらず、日本の食文化を著しめず損ねる人も少くない。

「関西には安心して外食を楽しんでいただける環境があることを、インバウンドの方々にも知ってもらいたいため、携わることが必要だと座談役を務めるV.O.K. and大阪市の前野さんは解説する。

地元食材を使い、多様な食文化の食材が揃ったユニバーサル食会。この日の試食会では、4軒の飲食店のスタッフが知恵を絞った。ユニバーシタリコ、笑堂、メロロ、フジッコ、東洋食品工業、六甲バターといった大手を揃えて協力しているユニバーシタリコ以外の関西企業だ。

料理だけを味わう会ではない。どんな食の制限があるかという情報を入力してレストランを地図上に表示するスマホアプリも開発中。その使い勝手も試してもらった。実用化すれば個人旅行者が手軽に活用できる。メニューの料理写真の横にはピク



ピクチャーラムで食料などを表示した料理を食べる留学生ら（神戸市）

トグラム（絵文字）が並ぶ。牛肉なら牛、豚肉なら豚など、使用した食材が記号でわかる仕組みだ。自分の食べられない食材が入っていれば、自分の判断で避けられる。

「ピクチャーラム表示があれば異なる食文化の人ひとつのテーブルを囲みやすくなる」と前野さん。宗教や健康の制限も人によって、たまたまに温度差がある。同じ人でも日によって基準が変われることもある。「自分で選べるのは助かる。学生から歓迎の声があがった。

難しさを軽減させたのは手の高レベルレストランの出陣だ。美しく盛り付けた皿を前に「酒は使ったがアルコール分は飛ばしてあります」とシェフが説明する。ムスリムの女子学生が人が手をつづらなくていい、可憐なつたらない料理も、いたん同じだった。たがダメ。他の学生の食事風景を眺めて見ていた。他方でアルコール分を抜けてOKというムスリムもいる。勉強になりました」とシェフ。

大阪市内ではいくつものホテルが朝食ピクチャーラムなどにピクチャーラムを取り入れ始めた。横浜ホテルズ、アオ大坂心斎橋（大阪市）はやはり安心できる。元外国人客に好評だ。ただ、レロイアルホテル（同）によれば、日々ユニバーサル食で食事は難しい。仕入れの内容や業者がある程度固定する必要がある。新しいなど、厳格さと楽しさの両立に悩む。

「人が国際化すれば、食文化も必然的に多様化していく。ホテル業界に長く、国内外のVIPへの接待も経験してきたコンサールホテルの石原健一は、ピクチャーラムの普及は歓迎だ。現在は2023年に年間6000万人の訪日客を目標に掲げる。現在も増える。国を支える人の国際化を目指すなら、様々な食文化への対応は国の義務だともいえる。

明治の間には、政治家一、財界人が酒場や雑居で放埒経営に準り出し、牛乳やバターをホテルや旅館で専ら。外国人の食事に供給した。肉やパンなど他の食材にも供給者が現れ、洋食の店も相次ぎ誕生。食と人材は「人三替で多様化していった。

人の交流という面で、今の日本は明治後半に比べて、開国初期にある。さまざまな制約に克服しつつ、つづらき進める料理と店は十分。開国後やシェフらの試行錯誤は、日本の未来をかけた生みの苦しみでもある。

石橋仁美