

京都市では、旅館の魅力発信と利用促進につながる取組を推進しております。昨今、訪日外国人による食の多様性（フードダイバーシティ）への関心の高まりを受け、このたび、旅館・ホテル業をはじめとする観光関連事業者の皆様を対象に、外国人観光客受入強化を目的としたセミナーを下記のとおり開催します。皆様の奮ってのご参加をお待ちしております。

日時 8月20日(火) 14:00～16:30 (開場 13:45)

会場 京都経済センター 6階 会議室6-B
(京都市営地下鉄烏丸線「四条駅」北改札出てすぐ)

インバウンド対応に向けた食のバリアフリーについて ～ ベジタリアンをはじめとする多様な食の制限 ～

講師：播 太樹氏 株式会社フレンバシー 代表取締役

神戸大学国際文化学部卒、在学中に米ジョージア大学留学。三井住友銀行で法人融資、国際金融情報センターで海外経済調査を経験後、株式会社フレンバシーを創業。プラントベース（植物性）に特化したウェブサービス「Vegewel」（レストラン検索・EC・Web マガジン）を運営。さらに Vegewel で得た知見を活かし、食品メーカーや飲食店、自治体等のコンサルティングを実施。



多様な食の受入対応のヒントについて ～ インバウンドの食事対応における料理構成とポイント ～

中央観光株式会社（嵐山良彌）

1948年創業の老舗和食料理屋「京都嵐山良彌」では、四季折々の旬の嵯峨料理を提供。2016年にはハラルのメニュー認証を取得するとともに、その他の食に対するリクエストや制限のある方へも対応。さらに、留学生の積極的な採用や観光客受入のため多言語化や免税店整備などインバウンド対応に先進的に取り組む。



京都の名勝庭園を活かしたコンテンツの開発について

植彌加藤造園株式会社

講師：山田 咲氏 知財管理部 部長・無鄰菴プログラムディレクター

植彌加藤造園は、創業嘉永元年（1848）より南禅寺の御用庭師をつとめる。現在は、文化財庭園の保存と修復にも多数関わる。学術的な研究に基づき、庭園の本質を捉えた育成管理の手法で、庭師の伝統的な技術を現代の環境の中で発展させた庭園管理を行う。近年では、指定管理者として無鄰菴などを担当する。各所で海外からの訪問者を含めた、幅広い層へ日本庭園の普及啓発を行い、創業からの歴史に基づいた独自のコンテンツの開発を行なっている。



参加対象者 旅館・ホテル業をはじめとする市内観光関連事業者等

参加費 無料

定員 50名（事前申込制・先着順）

参加申込み **8月16日（金）**までに、裏面の申込書を、FAX またはメールにてお送りください。

**お申込み
お問合せ**

公益社団法人 京都市観光協会 受入環境整備課

TEL：075-213-0070（平日9時～17時）

FAX：075-213-1011 E-mail: join@kyokanko.or.jp

主催：京都市

共催：（公社）京都市観光協会、（公財）京都文化交流コンベンションビューロー

協力：京都府旅館ホテル生活衛生同業組合

令和元年度

第1回 旅館における外国人観光客受入促進セミナー

参加申込書

事業者名
団体名

担当者
氏名

所属
役職名

E-mail
アドレス

電話番号

FAX番号

参加者
氏名

所属
役職名

参加者
氏名

所属
役職名

参加者
氏名

所属
役職名

日時: 8月20日(火) 14:00 ~ 16:30 / 場所: 京都経済センター 6階 会議室 6-B

