

# | 専門家による個別支援で、多様な食文化への対応をサポート

本事業では、**ハラル・ヴィーガン等対応の実績を有する専門家**が店舗を訪問し、各店舗の状況や課題に応じた個別アドバイスを行います。専門家による**実地指導と伴走支援**を通じて、外国人旅行者を含む多様なお客様への受入体制づくりをサポートします。

## このようなお悩みはありませんか？

- ハラル・ヴィーガン対応を始めたいが何から取り組めばよいかわからない
- 既存メニューを活かして外国人旅行者向けの商品を作りたい
- 食材や調味料の選び方を知りたい
- 多言語メニューや情報発信を強化したい
- 専門家に直接相談しながら進めたい

**専門家が店舗ごとの状況に応じて無料で個別支援します。**  
※指導内でかかる食材費などは各事業者さまの負担となります

## 事業者のみなさまへ

「ハラル・ヴィーガンなんて、うちには関係ない」と感じるかもしれません。  
しかし、実際には**既存の看板メニューを少し工夫するだけで**対応できるケースが多くあります。

- 既存の人気メニューをそのまま活かせる
- 継続的に運用しやすい形で提案
- 専門家が一緒に考えるから安心
- 大きな設備投資や新規調達は不要

## 今あるメニューを見直すことから、始めてみませんか？

## | 参加メリット

### 1 専門家から無料で個別アドバイス

ハラル・ヴィーガン等対応の実績を持つ専門家から、店舗の実情に合わせた具体的な助言を受けることができます。

### 2 既存メニューを活かした取組が可能

新たなメニュー開発だけでなく、既存メニューの改善やアレンジによる対応を中心に支援します。

### 3 インバウンド需要獲得につながる

外国人旅行者の受入体制を整え、新たな顧客層へのアプローチにつなげることができます。

### 4 継続的な伴走支援

実地指導だけでなく、電話・メール・オンライン等を活用した継続的なフォローを受けられます。

## ■ 支援の流れ・実地指導内容

### 専門家による伴走支援の流れ

専門家が各店舗の状況や課題に応じて、実地指導と継続的なフォローアップを行います。  
店舗ごとの状況に合わせて無理のない形で取組を進めます。



実地指導は原則2回の訪問を予定しており、その間もオンライン等による継続支援を行います。

### 実地指導ではこんなことを行います

#### 1 メニュー開発・アレンジ支援

既存メニューを活かし、ハラル・ヴィーガン等対応のメニューづくりを支援します。

##### ▶ 主な内容

- ・既存メニューの見直し／多様な食文化への対応
- ・地産地消食材を活用したメニュー提案
- ・無理なく取り組めるメニュー改良支援

#### 2 食材選定・仕入れ支援

使用食材・調味料を確認し、対応可能な食材や代替食材をご提案します。

##### ▶ 主な内容

- ・使用食材・調味料の確認／代替食材の提案
- ・調達方法の助言
- ・地元食材を活用した提案

#### 3 厨房環境・調理方法の確認

現在の厨房環境を確認し、無理なく取り組める対応方法を提案します。

##### ▶ 主な内容

- ・調理器具の管理方法
- ・コンタミネーション対策／調理工程の確認
- ・現場に合った運用方法の提案

#### 4 情報発信・多言語対応支援

外国人旅行者に伝わりやすい情報発信方法について助言します。

##### ▶ 主な内容

- ・メニュー表示の改善／多言語表記の助言
- ・SNSやホームページでの発信方法
- ・外国人旅行者への説明方法

#### 5 対応ポリシー作成支援

「どこまで対応できるか」を整理し、お客様へ正確に伝えるためのルールづくりを支援します。

▶ 主な内容： 対応可能範囲の整理 / お客様への説明方法の検討 / 対応方針の明文化 / 継続的な運用に向けた助言

### 支援にあたって大切にしている考え方

新たな設備投資や大きな負担を伴う取組ではなく、**既存メニュー**や**現在の店舗運営**を活かしながら、多様な食文化への対応を進めることを重視します。各店舗の状況に応じた**実践的で継続可能な**提案を行います。

既存メニュー活用

無理のない対応

継続可能な提案