

令和元年度第3回インバウンドおもてなしセミナー開催要領

1 目的

訪日外国人観光客数が過去最高を更新している中、特定の食材を忌避する宗教や食文化が存在しており、食に制約のある観光客に対してきめ細やかに受入体制を充実する必要があります。そこで、京都府内の飲食店・宿泊施設の観光事業者などが、食の制約について対応方法を学ぶことで、観光客の皆様をお迎えするための受入体制の強化やおもてなしの向上を図ります。

2 主催

京都府

3 日程

令和2年2月19日（水）14時から16時まで

4 対象

京都府内の観光事業者（飲食店、旅館ホテル）

5 場所

焼肉料理屋南山 本店
（京都市左京区下鴨北野々神町31）

6 定員

30人

7 内容

- （1）インバウンドの多様な食文化に対する対応方法（店舗内の見学）
- （2）意見交換会（ハラール対応料理の試食）

8 講師

株式会社きたやま南山 代表取締役社長 楠本 貞愛 氏
取締役専務 孫 貞麗 氏

9 参加費

1,000円（試食代）