



The Top of Japan
Northern Hokkaido



広域観光周遊ルート形成促進事業
日本のおっぺん。きた北海道ルート。
「食コンテンツ」に関する
魅力創造・情報発信整備事業

《新メニュー開発・旬の食材カレンダー制作検討会》

dentsu

株式会社 電通北海道

開催概要

第1期開催 全4回 (2017年10月10日～20日)

- インバウンド講師 ≫ 酒匠 タックドゥープランニング代表 鎌田 孝 様
 ●食の講師 ≫ ホテルオークラ札幌 取締役総料理長 生方 靖史 様

	開催地	対象市町村	会場	講師
10日	札幌市	札幌市、石狩市、千歳市、恵庭市、北広島市、江別市、新十津川村、当別町	かでの2.7	○Inbound / 鎌田氏
				●食 / 生方氏
11日	岩見沢市	岩見沢市、栗山町、南幌町、長沼町、由仁町、夕張市、三笠市、美唄市、月形町	岩見沢市南コミュニティセンター	○Inbound / 鎌田氏
				●食 / 西村氏
19日	滝川市	滝川市、砂川市、芦別市、奈井江町、上砂川町、歌志内市、赤平市、妹背牛町、秩父別町、深川市、沼田町、北竜町、雨竜町、新十津川村、浦臼町	滝川市まちづくりセンター みんくる	○Inbound / 鎌田氏 ●食 / 生方氏
20日	旭川市	旭川市、当麻町、愛別町、鷹栖町、比布町、和寒町、愛別町、東神楽町、剣淵町	旭川市ときわ市民ホール	

第2期開催 全4回 (2017年10月23日～26日)

- インバウンド講師 ≫ (株)オロ 国際事業本部本部長 信太 浩市 様
 ●食の講師 ≫ オーロラキッチン 西村 淳 様

23日	留萌市	留萌市、増毛町、小平町	船場公園管理棟	○Inbound / 信太氏 ●食 / 西村氏
24日	羽幌町	羽幌町、苫前町、初山別村、遠別町、天塩町	羽幌町立中央公民館	
25日	名寄市	名寄市、土別町、下川町、幌加内町、美深町、音威子府村、中川町、枝幸町	ふうれん地域交流センター	○Inbound / 信太氏 ●食 / 西村氏
26日	稚内市	稚内市、豊富町、幌延町、中頓別町、浜頓別町、猿払村、利尻町、利尻富士町、礼文町	稚内市総合福祉センター	

● 検討会当日のカリキュラム

全体司会進行 電通北海道

1.インバウンド受入セミナー

14:00～14:40

対象	地域の飲食店関係者、道の駅関係者、自治体関係者、観光協会等観光関連団体	
実施内容	14:00～(10m)	①訪日(来道)外国人旅行者データ
	14:10～(30m)	②外国人旅行者ニーズ及び食習慣・味覚などについて
		③受入環境整備に関する問題点や解決策の検討
講師	①【事務局】 ②③【インバウンド講師】	

2.きた北海道の食ワークショップ

14:40～16:40

対象	地域の飲食店関係者、道の駅関係者 (※オブザーバーとして自治体関係者、観光協会等観光関連団体)	
実施内容	14:40～(30m)	①旬の食材カレンダーに関するディスカッション
	15:10～(90m)	②魅力ある地域食材の洗い出しとメニュー開発に向けた意見交換 ※事前考案メニューの調理実演レクチャー
講師	①②【リクルート北海道じゃらん】+【食のアドバイザー】	

3.翻訳メニュー制作・メニュー開発支援 オリエンテーション

16:40～17:00

対象	地域の飲食店関係者、道の駅関係者 (※オブザーバーとして自治体関係者、観光協会等観光関連団体)	
実施内容	16:40～(10m)	①制作する翻訳メニューと情報及び素材提供オペレーションの説明
	16:50～(10m)	②今後のメニュー開発の進め方とアドバイザーによる開発支援の説明
講師	①②【リクルート北海道じゃらん】+【食のアドバイザー】	

4.新メニュー開発相談会 ※任意参加

17:00～18:00

対象	新メニュー開発に参加する地域の飲食店関係者、道の駅関係者 ※任意 (※オブザーバーとして自治体関係者、観光協会等観光関連団体)	
実施内容	17:00～(最大60m)	新メニュー開発に関するアドバイスと個別相談
講師	【リクルート北海道じゃらん】+【食のアドバイザー】	

各カリキュラム実施内容

1.インバウンド受入セミナー

14:00～14:40

対象	地域の飲食店関係者、道の駅関係者、自治体関係者、観光協会等観光関連団体	
実施内容	14:00～(10m)	①訪日(来道)外国人旅行者データ 《マーケティングデータPPT使用》
	14:10～(30m)	②外国人旅行者ニーズ及び食習慣・味覚、その他接遇や対応について ※講師へお題依頼中
講師	①【事務局】 ②③【インバウンド講師】	
資料	○式次第 ○マーケティングデータ(PPTデータ及び参加者配布用出力紙) ○講師資料(PPTデータ)	
備品	○プロジェクター、スクリーン、PC2台(1台予備)、マイク等音響設備(会場規模により準備)	

●鎌田氏講演内容

自己紹介

- 海外での和食や国酒の位置づけについて
- 外国人が観光で来る際の意識について
- 味覚調査による食習慣や味覚について
- 飲食店に求める外国人の趣向性について
- 外国人が求める日本産のお酒について
- 外国人が飲食店に最低限求める環境について
- 具体的環境整備について
- メニューの外国人への対応化について
- メニュー作成での具体的な注意点
- 外国人に対する接客の基本について
- 外国人にどのように知ってもらおうか・・・
- SNSや検索エンジンの具体的活用法
- 外国人を受け入れる心構えについて

●信太氏講演内容

自己紹介

各カリキュラム実施内容

2.きた北海道の食ワークショップ

14:40～16:40

対象	地域の飲食店関係者、道の駅関係者 (※オブザーバーとして自治体関係者、観光協会等観光関連団体)	
実施内容	14:40～ (30m)	①旬の食材カレンダーに関するディスカッション 《大型パネルをベースにしたディスカッション》
	15:10～ (90m)	②魅力ある地域食材の洗い出しとメニュー開発に向けた意見交換 《事前ヒアリングの食材リストをベースに魅力ある地域食材の洗い出し》 《アドバイザーによる事前考案メニューの説明・試食》
講師	①②【リクルート北海道じゃらん】+【食のアドバイザー】	
資料	○事前作成の旬の食材カレンダーシート(B0)及びA3配布シート ○事前考案メニューシート(メニュー名、使用食材、おおまかな調理法・ポイント)	
備品	○ホワイトボード、プロジェクター、スクリーン、PC2台(1台予備)、マイク等音響設備(会場規模により準備)	
料理・備品	○利用食材(事前購入・準備) ○提供イメージ盛り付け(1プレート)、試食用(大皿)、小皿、割りばし、ウェットティッシュ	

●旬の食材カレンダー

事前にヒアリングした内容を元に大型の旬のカレンダーパネルを作成し、会議を行いながら直接パネルに追加食材の書き込みをし、完成。

●魅力ある地域食材の洗い出し

事前ヒアリングで抽出された「地域食材」を元に関係者による意見交換会を開催。

●メニュー開発に向けた意見交換

食材、考案メニューについての説明。

講師による考案メニューは、同会場内にセッティングした調理場を利用し、検討会開催前に調理を終了。

※料理内容によって、盛り付けなどは現場で行うこともある。

各カリキュラム実施内容

3. 翻訳メニュー制作・メニュー開発支援 オリエンテーション

16:40～17:00

対象	地域の飲食店関係者、道の駅関係者 (※オブザーバーとして自治体関係者、観光協会等観光関連団体)	
実施内容	16:40～ (10m)	①制作する翻訳メニューと情報及び素材提供オペレーションの説明
	16:50～ (10m)	②今後のメニュー開発の進め方とアドバイザーによる開発支援の説明
講師	①②【リクルート北海道じゃらん】+【食のアドバイザー】	
資料	○翻訳メニュー記入シート、 開発メニュー申請シート？(じゃらん作成)	
備品	○プロジェクター、スクリーン、PC2台(1台予備)、マイク等音響設備(会場規模により準備)	



4. 新メニュー開発相談会 ※任意参加

17:00～18:00

対象	新メニュー開発に参加する地域の飲食店関係者、道の駅関係者 ※任意 (※オブザーバーとして自治体関係者、観光協会等観光関連団体)	
実施内容	17:00～ (最大60m)	新メニュー開発に関するアドバイスと個別相談
講師	【リクルート北海道じゃらん】+【食のアドバイザー】	