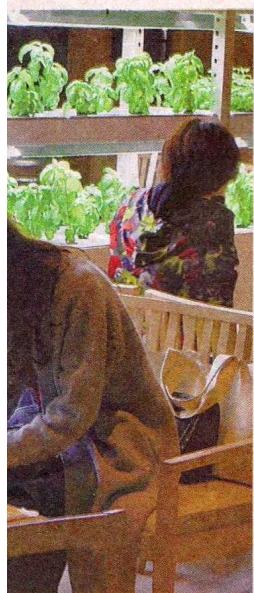


ライフスタイル

外国人客 飲食店へ呼び込め



ぶ。「有機富士抹茶ソフト」や「金ごまカブチーノ」など
で、「和」を意識したメニュー
ーだ。

た和食も発信すべきだと考えた」と話す。観光庁によると、15年の訪日外国人観光客は前年より633万人増え、1974万人。「爆買い」が流行語となるなど、消費市場も急成長を続け、同年の訪日外国人による消費額は前年比71・5%増の3兆4771億円に上った。この

いなかった情報を伝えた。現在は50店舗が英語メニューを作成中で、完成後は共通スケルトンカードでPRし、訪日外国人向けのマップも作製予定だ。

浅草などの観光地を抱える台東区でも昨年から、イスラム教徒(ムスリム)向けの「ハラル食」を提供する飲食店向けに「ハラル認証」を受けるための費用助成を始めた。

マナーで日本人と摩擦

一方、外国人観光客のマナーが問題になるなど、日本人客との摩擦も新たな課題として浮上している。

共栄大の鈴木勝客員教授(観光学)は「日本人がはっきり意見を言い、不快感を発信すべきだ」と主張する。「日本人もバブル期には海外旅行でたくさんのはんなことをやった。海外旅行に慣れていない団体旅行客のマナー違反もこれと同じ。お互いに相手のことを勉強することで国際化は進んでいく」と話す。

今後、訪日外国人は身近な存在になっていく。鈴木教授は「団体客を個人旅行でのリピーターにつなげられるか、今が勝負。そのためには、一般市民も含めて国を挙げての対応が大事です」と話している。

●有機や和の食材で

外国人。店内では公衆無線 LAN 「Wi-Fi」(ワイファイ) で更に。グーバン

大きな課題で、誘致に向けて飲食店を支援する自治体も出てきている

開発し、礼拝スペースも用意
以前はほぼゼロだったムスリ

法の情報も選択式で登録でき
るため、ベジタリアンやムス

●自治体、支援に助成

うち2割が飲食費への消費だ。

調理の工程や調味料の原料まで厳しい審査に合格しなくてはならない。

インフラも登場している。
飲食店情報検索サイト「ぐ
るなび」は昨年1月に外国語