

今後の取組みに向けて

- 「ベジタリアン・ヴィーガン/ムスリム旅行者おもてなしガイド」の紹介
- 令和8年度 観光庁予算事業の紹介

令和8年2月
観光庁外客受入室

- インバウンドが堅調に回復する中、ベジタリアン・ヴィーガンやムスリム旅行者等、**多様な宗教的、文化的慣習を有する訪日外国人旅行者がストレスなく安心して観光を満喫できるような環境整備が必要**
- 観光庁は令和6年4月、**飲食等の現場において「すぐに取り組みそう」と感じられ、かつ具体的に「まず何をすればいいのか」**がわかるよう、ベジタリアン・ヴィーガン向けとムスリム向けの内容の共通部分を中心に**「ガイド」を作成**（併せて、より詳細なデータや事例等について**「資料編」として取りまとめ**）

本体

1. 本ガイドの背景と目的

- ✓ 観光庁がこれまで策定・増補してきたガイドブック等の紹介。本ガイド内の表記に関する説明。

2. 多様な食習慣を有する方々への対応早わかりガイド

- ✓ 多様な食習慣を有する方々への対応は、**共通性に着目し、それぞれの事業者の方に合った取組み方で進めることがポイント**
- ✓ ベジタリアン・ヴィーガン・ムスリムの方々の**旅行時の行動特性**（常に厳格に基準・決まりを守っているわけではなく、**特に海外旅行時は食事制限の基準を緩める方も一定数いる**）
- ✓ 個人毎に規範の順守度合が違いため、**店頭などで対応内容をポリシーとして明示することが重要**

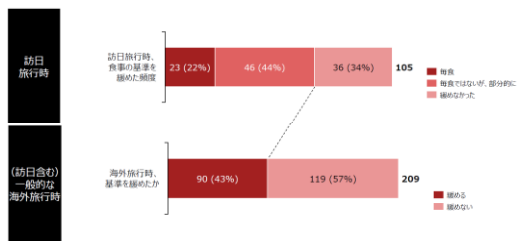


3. 基礎知識と対応の実践（ベジタリアン・ヴィーガン／ムスリム）

- ✓ ベジタリアン・ヴィーガンについて、基礎知識（背景・類型・食事制限）、対応の実践（**最低限の約束事項（肉類、出汁、原材料）**、**表示方法（材料に関する記述・口頭での対応内容の表示など）**、情報発信・媒体、代替食材等）、よくある質問と回答などを掲載。
- ✓ ムスリムについて、基礎知識（イスラム・ムスリムとは、ハラールとハラム・**生活習慣、食／礼拝等に関するイスラムの教えと生活習慣**）、対応の実践（基本的な考え方、**ニーズに合った食の対応・対応チェックシート、礼拝対応**、情報の集約・発信）、よくある質問と回答などを掲載。

ベジタリアン・ヴィーガン／ムスリムの方々に関する**基礎データ、対応事例・文例・用語集**を掲載

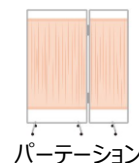
（例1：基礎データ） 訪日旅行時・海外旅行時に食事の基準を緩めたか／緩めた頻度



- **海外旅行時に食事の基準を緩めるベジタリアン・ヴィーガンの方は約4割**
- 特に**訪日時には6割強が食事制限を緩めている**

（例2：対応事例）ムスリム対応方法

- 常設の礼拝室の設置が困難な施設でも、**対応可能な範囲で礼拝スペースを設けた上で、適切にご案内できることが重要。**



資料編

対応早わかりガイド:多様な食習慣を有する方々への対応の考え方

2. 対応早わかりガイド

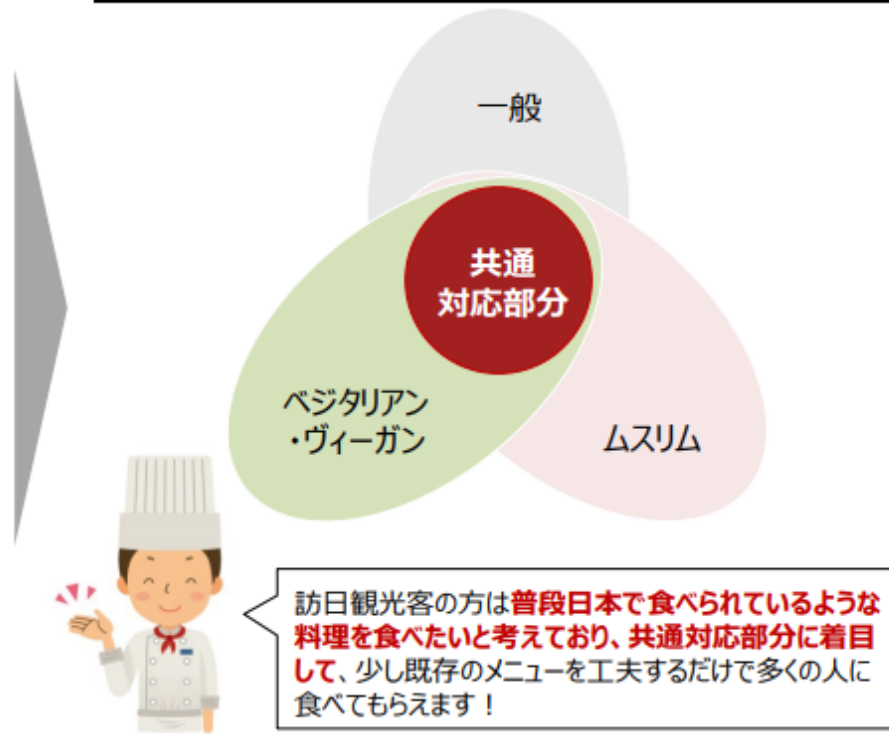
それぞれの方々が**共通して食べられる部分に着目してメニューを工夫・提供することで、手間やコストを抑えながら進めることができます**

多様な食習慣を有する方々への対応を進める上で必要な考え方の変化

よくある考え方



共通性に着目して対応を進めるための考え方



多様な食習慣を有する方々への対応は、共通性に着目し、それぞれの事業者の方に合った取組み方で進めることがポイントです!

対応早わかりガイド:メニュー例 (味噌煮込みうどん)

2. 対応早わかりガイド

味噌煮込みうどんは、食材を少し変えるだけで「キノコ香る味噌煮込みうどん」として、一般の方とベジタリアン・ヴィーガン、ムスリムの方も楽しめる**共通対応メニュー**として用意することができます

ベジタリアン・ヴィーガン、ムスリム対応メニューへの食材調整例 ⑤ 味噌煮込みうどん

	一般向け	ベジタリアン・ ヴィーガン向け	ムスリム向け	共通対応
麺	うどん麺	うどん麺	うどん麺(アルコール無添加)*	うどん麺(アルコール無添加)*
スープ	味噌	味噌	味噌(アルコール無添加)*	味噌(アルコール無添加)*
	魚介系出汁	昆布・キノコ系出汁	魚介系出汁	昆布・キノコ系出汁
	みりん	みりん	てんさい糖などの糖類	てんさい糖などの糖類
	醤油	醤油	醤油(アルコール無添加)*	醤油(アルコール無添加)*
具材	卵	-	卵	-
	野菜	野菜	野菜	野菜
	鶏肉	キノコ	鶏肉(ハラール認証取得)*	キノコ



*専門卸・専門店だけでなく通販や業務用スーパー等で購入可能。



また、原材料に砂糖が含まれている醤油や味噌も存在するため、注意が必要な場合もあります。(詳細はP21のQ&A参照)

対応の実践:最低限の約束事項

3. 基礎知識と対応の実践
(1)ベジタリアン・ヴィーガン

ベジタリアン等の受入整備に向けては、**肉類、出汁、原材料**に関して押さえるべきポイントがあります

ベジタリアン等対応を始めるための最低限押さえるべきポイント

<p>肉以外の 食材の扱い</p>	<p>肉だけを抜けばよいわけではありません</p> <ul style="list-style-type: none"> 単純に肉・魚を使わなければよいわけではなく、卵・乳製品等を忌避される方もいます ヴィーガンの方の場合は、蜂蜜・ゼラチン等も忌避されます 	
<p>出汁の扱い</p>	<p>出汁も動物性の原料から抽出している場合は注意が必要です！</p> <ul style="list-style-type: none"> 特に日本料理の場合、出汁を用いることは多いですが、調理方法に関わらず、動物由来の食材(かつおなど)の使用は忌避されます ベジタリアン等に対応したメニューにする上では、昆布等植物由来の原料からとった出汁を使用するようにしましょう 	
<p>原材料の確認</p>	<p>原材料に含まれるものも注意が必要です！</p> <ul style="list-style-type: none"> 調味料や加工食品等で見、動物性の食材ではないようなイメージのものだったとしても、ラベルを確認し、動物性由来の素材が使われていないか調べる必要があります 	

対応の実践:情報発信媒体

3. 基礎知識と対応の実践
(1)ベジタリアン・ヴィーガン

ベジタリアン・ヴィーガン対応が可能になったら、**オンライン・オフラインの両方**を活用しながら**店舗情報を掲載し、PR**することが大切です

ベジタリアン等が参考にする情報収集媒体

大分類	小分類	メディア名	メディア概要	日本語対応
地図アプリ		・ Google Maps	・ 検索項目に「Tokyo vegetarian restaurants」などを入力すると、近隣の対象店舗をマップ上に表示	○
口コミサイト	ベジタリアン等専門	・ HappyCow	・ 1999年開設の、ベジタリアン等専門・対応レストランの口コミサイト - 世界の飲食店が対象、日本は4,123店舗 ¹⁾ の情報を掲載 ・ ベジタリアン等対応の宿泊施設に関する情報も掲載	×
		・ Vegewel	・ ベジタリアン等に対応した国内のレストランの口コミサイト - 日本の飲食店のみが対象、1,667店舗 ¹⁾ の情報を掲載	○
	一般	・ TripAdvisor	・ 世界各地の宿泊施設、レストラン、アクティビティや航空券を予約できるプラットフォームサイト ・ 飲食店はベジタリアン等対応でソート可能 - 「東京都心」の「ベジタリアン・野菜料理」は460軒 ¹⁾ がヒット	○
		・ Yelp	・ 世界各地の飲食店にフォーカスした口コミサイト ・ 飲食店はベジタリアン等でソート可能 - 例えば、「東京」の「Vegetarian」は240軒 ¹⁾ がヒット	×
SNS		・ Facebook	・ 東京には「Tokyo Vegan&Vegetarian Hub」というグループが存在 - 約1.5万人 ¹⁾ のメンバーが存在、ベジタリアン等の食事などに関する情報交換グループ	×
その他	個人発信	・ 個人のブログ ・ YouTubeなど	・ ベジタリアン等の個人による情報発信が、ブログや動画共有サイトなどで活発に実施	-
	法人発信	・ ベジマップ	・ Web版の「日本ベジマップ」では全国の対応店を地図上で表示 ・ 紙媒体の「東京ベジマップ」は東京都内の対応店を地図上で表示	○

・ ベジタリアン等が飲食店を探す際に最も一般的に用いられるツールです。掲載方法に関しては、Googleの「ビジネスプロフィールの属性を編集する方法」等を参考に、店舗情報として「ベジタリアン等対応」を明記します

・ また、外国人利用者数が多い口コミサイト（例：HappyCow等）への掲載が効果的であり、掲載方法に関しては、フードダイバーシティ株式会社などが日本語で解説記事*を公開しています

※ベジタリアン・ヴィーガンがよく使う媒体に関するデータは資料編P13を参照

1) 2024年2月時点

*「飲食店様必見！ベジタリアン向けアプリ「Happy Cow」登録方法」:https://fooddiversity.today/article_40071.html

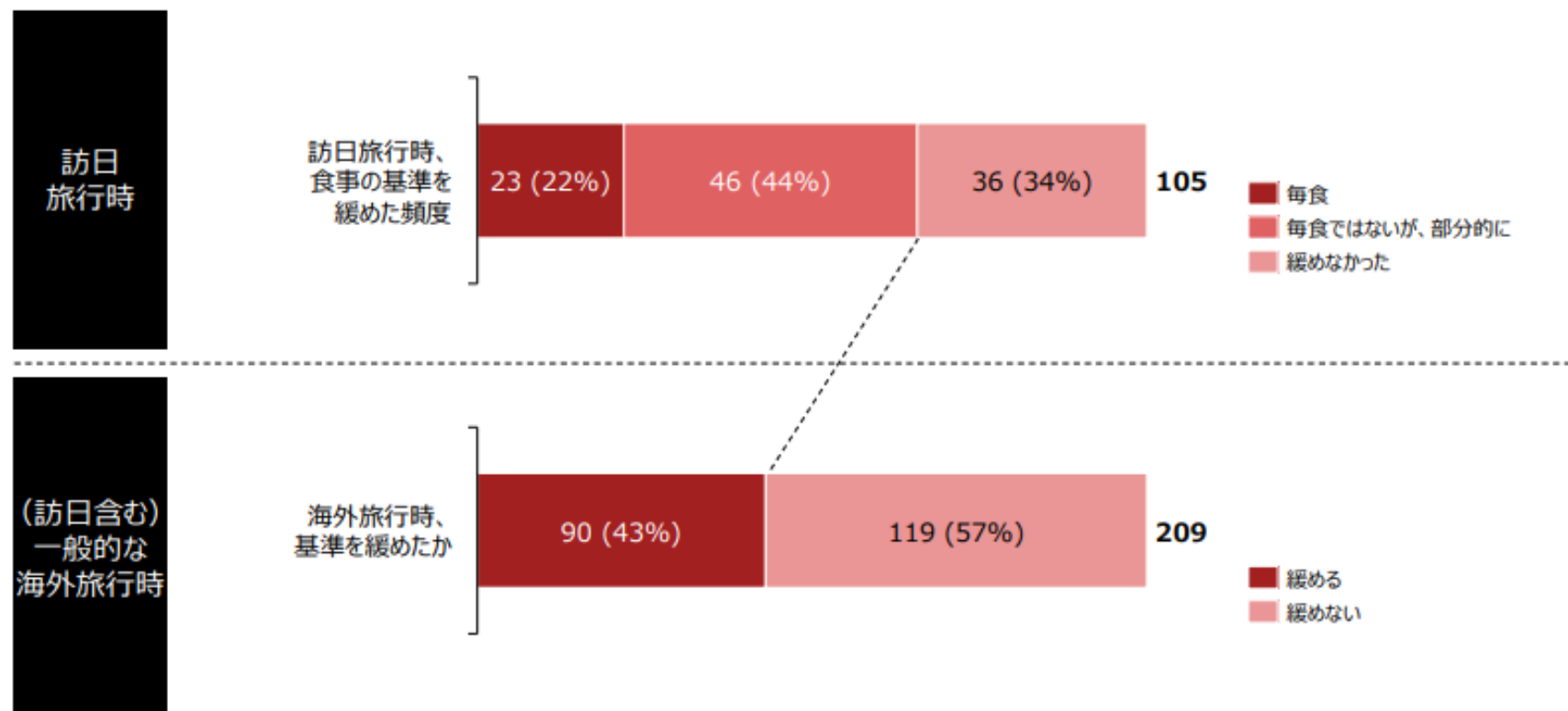
出所：Google Maps、Happy Cow、Vegewel、Yelp、Facebook、ベジマップ等

アンケート結果:食事制限の緩和傾向

1. ベジタリアン・ヴィーガン対応について
(1)基礎データ等

海外旅行時に食事の基準を緩めるベジタリアン・ヴィーガンの方は約4割おり、特に訪日旅行時には6割強と**旅行時に食事制限を緩める方が多い**ことがわかります

設問：訪日旅行時・海外旅行時に食事の基準を緩めたか／緩めた頻度を教えてください

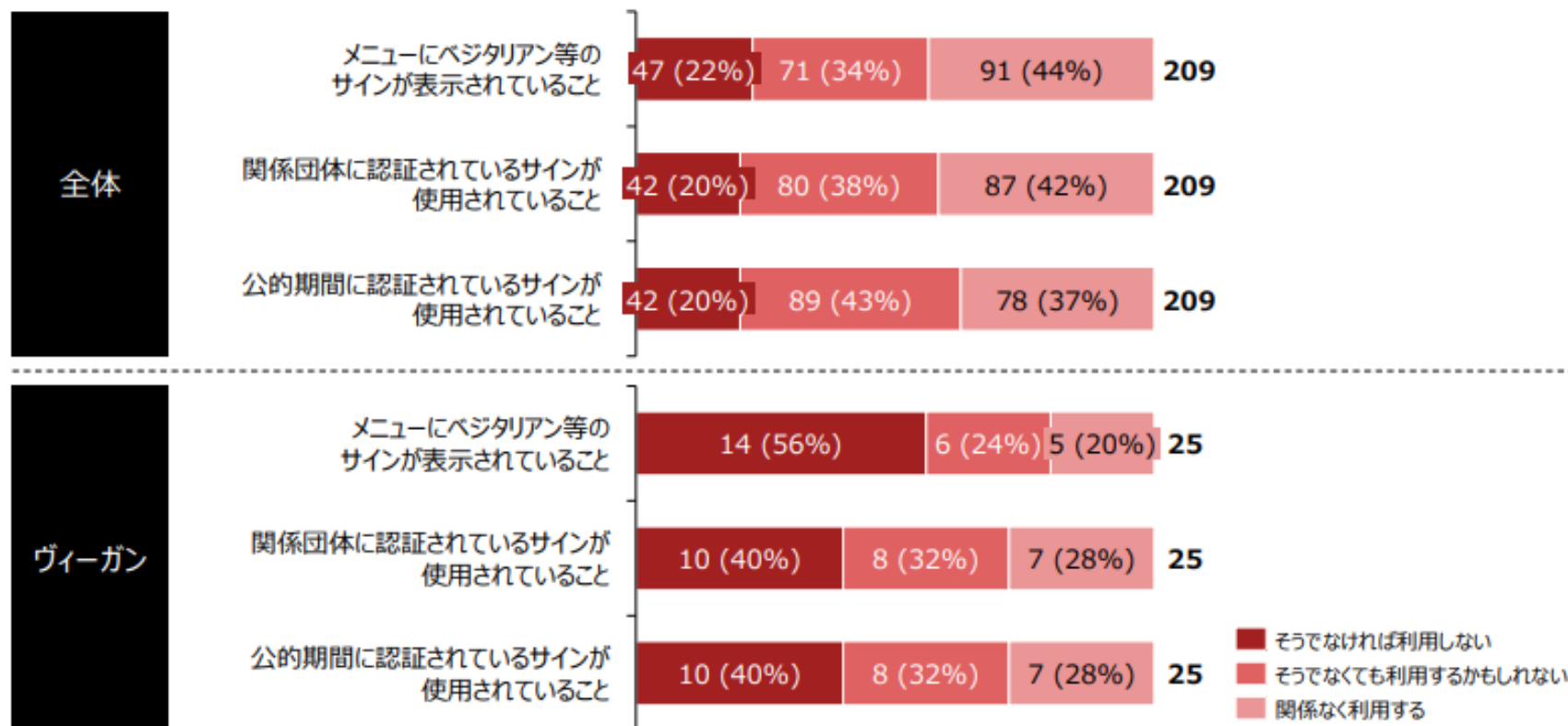


アンケート結果:飲食店選定傾向 (3/3)

1. ベジタリアン・ヴィーガン対応について
(1)基礎データ等

- メニューのサイン表示の認証がなくともベジタリアン等の8割が来店する可能性があります
- ベジタリアン等の受入に際して必ずしも認証が必要なのではないことがわかります

設問：海外旅行時の飲食店等選定の際、以下の要素がどの程度重要か教えてください



【Step2】「ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル」取組事例:基本情報

1. ベジタリアン・ヴィーガン対応について
(2) 対応事例集

「ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル」は横浜市のみなとみらい地区に位置する宿泊施設です。施設内の3つのレストランと、ルームサービスや宴会でベジタリアン等対応メニューを提供しています

企業、店舗概要		
基本情報	施設名・店名	<ul style="list-style-type: none"> ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル - 対応レストランは中国料理「カリユウ」、フランス料理「アジュール」、buffetダイニング「オーシャンテラス」 - その他、ルームサービスや宴会などでも料理を提供
	オープン年	・1991年
	所在地	・横浜市西区みなとみらい
	提供商品のジャンル	・中華、フレンチ、ビュッフェ
外国人ベジタリアン等関連情報	対応開始年	・オンメニューでのディナーの提供は2018年7月から、翌年にランチ対応
	来店状況	<ul style="list-style-type: none"> レストランは日本人女性中心だが、MICE関連の宴会では50-60%がベジタリアン等含む食事制限有り - 宴会でのベジタリアン等対応は、欧米系（特にイギリス人）が多い印象
	利用シーン	・宴会は、隣接するパシフィック横浜でのMICE関連での食事のリクエストが中心

出所：飲食事業者等へのヒアリング（2024年1月）、ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル ホーム

ベジタリアン等対応メニュー（抜粋）

- 「カリユウ」、「アジュール」、にてそれぞれオリエンタル・ヴィーガン及びオリエンタル・ベジタリアンメニューをランチ、
- 「オーシャンテラス」ではアラカルトでオリエンタルメニューを提供



左上から時計回りに「カリユウ」、「アジュール」「オーシャンテラス」での提供料理の例

【Step2】「ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル」取組事例:対応の概要

1. ベジタリアン・ヴィーガン対応について
(2) 対応事例集

ベジタリアン・ヴィーガン対応メニューをそれぞれ用意しており、店舗情報はオンラインで積極的に発信している他、市作成のガイドにも掲載しています

対応店	対応メニュー及び表示方法			情報発信 (PR)	
	対応の度合い	表示方法	対応済み	一部対応	非対応
<p>Step 3 (豊富な対応メニューの提供)</p> <p>Step 2 (対応メニューの常設)</p> <p>Step 1 (既存メニュー活用)</p> <p>Step 0 (初期的理解)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 宴会、ルームサービス、及びレストランで専用メニューを提供 - 宴会でのベジタリアン等対応は、6-7年前より本格化 - レストランでは2018年にディナーで対応メニューを提供開始 - 翌2019年にはランチでも対応メニューの提供を開始 	<p>認証マーク</p> <ul style="list-style-type: none"> 認証マークに関しては、活用無し <p>マーク・イメージ</p> <p>記述・口頭</p> <ul style="list-style-type: none"> メニューにオリエンタル・ヴィーガン及びオリエンタル・ベジタリアンメニューであることを明記 スタッフが口頭でもメニューの詳細を説明可能 	<p>対応済み</p> <p>オンライン</p> <ul style="list-style-type: none"> 公式ホームページにて英語でベジタリアン等対応を明記 - 各レストランのメニューも閲覧可能 その他、口コミサイトのHappyCowに店舗情報の掲載有り 神奈川県ローカルメディア(MAGCUL)での特集記事も有り 	<p>非対応</p> <p>オンライン以外</p> <ul style="list-style-type: none"> 横浜市作成の Yokohama Vegetarians Restaurants Guidebook, 3rd Edition にレストラン4店舗の掲載有り (下図参照) 横浜市経由でインドのメディアの取材も受託 	

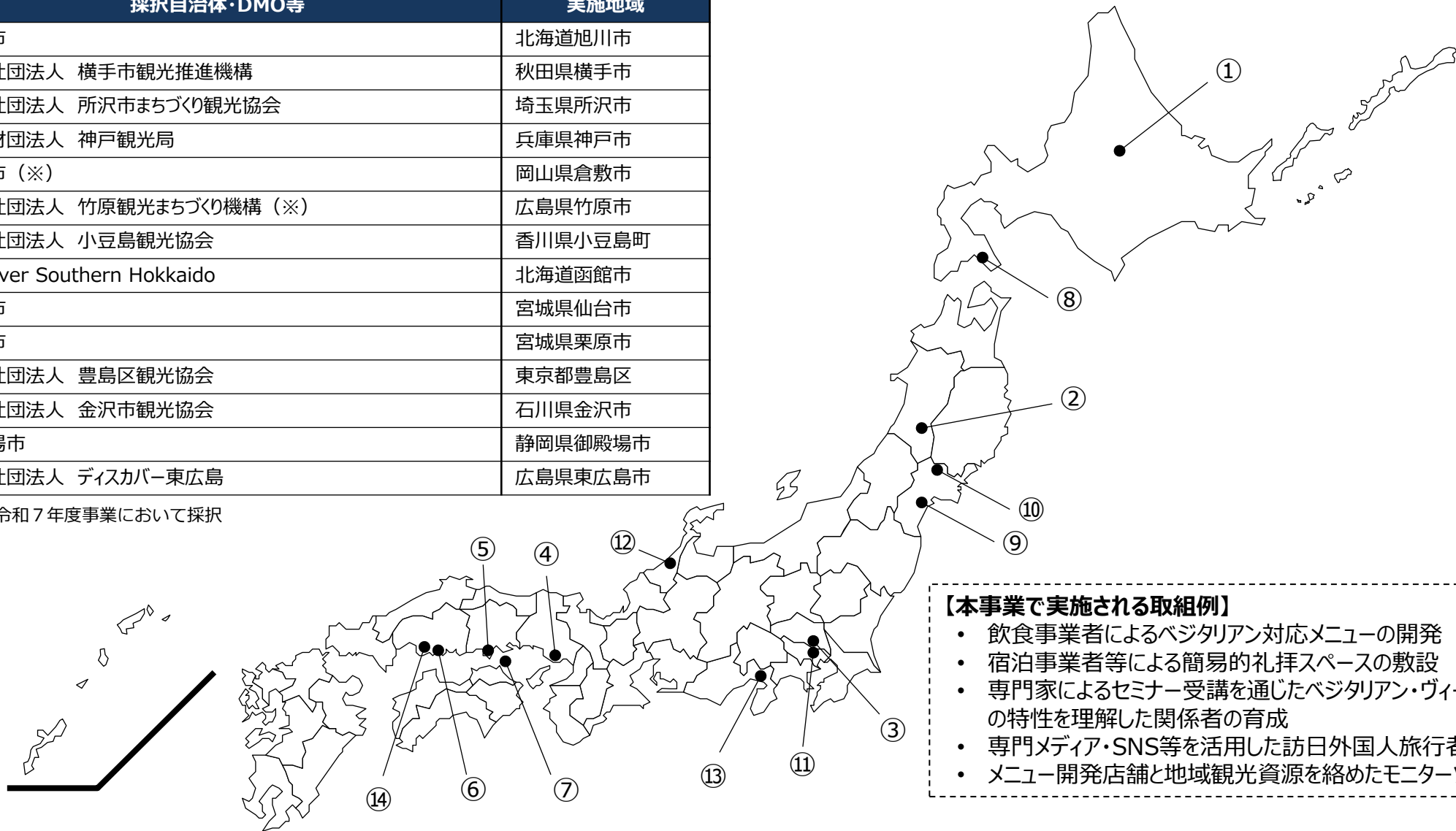
これまでの支援地域一覧

(多様な食習慣・文化的慣習を有する訪日外国人旅行者の受入拡大に向けた旅行環境整備モデル実証※1)

○ 令和6年度・7年度の2か年において、予算事業を通じて地域一体となった面的受入環境整備に取り組む地域を支援してまいりました

		採択自治体・DMO等	実施地域
令和6年度	①	旭川市	北海道旭川市
	②	一般社団法人 横手市観光推進機構	秋田県横手市
	③	一般社団法人 所沢市まちづくり観光協会	埼玉県所沢市
	④	一般財団法人 神戸観光局	兵庫県神戸市
	⑤	倉敷市(※)	岡山県倉敷市
	⑥	一般社団法人 竹原観光まちづくり機構(※)	広島県竹原市
	⑦	一般社団法人 小豆島観光協会	香川県小豆島町
令和7年度	⑧	Discover Southern Hokkaido	北海道函館市
	⑨	仙台市	宮城県仙台市
	⑩	栗原市	宮城県栗原市
	⑪	一般社団法人 豊島区観光協会	東京都豊島区
	⑫	一般社団法人 金沢市観光協会	石川県金沢市
	⑬	御殿場市	静岡県御殿場市
	⑭	一般社団法人 ディスカバー東広島	広島県東広島市

(※) 令和6年度及び令和7年度事業において採択



【本事業で実施される取組例】

- 飲食事業者によるベジタリアン対応メニューの開発
- 宿泊事業者等による簡易的礼拝スペースの敷設
- 専門家によるセミナー受講を通じたベジタリアン・ヴィーガン、ムスリム等の特性を理解した関係者の育成
- 専門メディア・SNS等を活用した訪日外国人旅行者への情報発信
- メニュー開発店舗と地域観光資源を絡めたモニターツアーの実施

※1：事業名：令和6年度：地域一体となったインクルーシブツーリズム促進事業 令和7年度：多様な食習慣や文化的慣習を持つ訪日外国人旅行者の受入環境整備に向けたモデル事業

- 令和8年度当初予算において、同様の事業を実施予定（公募時期：4月頃を予定）

多様な食習慣や文化的慣習を持つ訪日外国人旅行者の受入環境整備に向けたモデル事業 令和8年度予算額 100百万円

事業目的・背景・課題

- インバウンドが堅調な成長軌道にある中で、ベジタリアン・ヴィーガン等の多様な食習慣や文化的慣習を持つ方々の来訪も増加する傾向にあると推察される。こうした方々の周遊促進・消費拡大に向けて、食の提供機会の創出・拡大や環境整備等を推進する必要。
- 飲食・宿泊をはじめとする面的な受入環境の整備やニーズに合わせた高付加価値なサービスの提供等による地域一体の取組を促進するため、地域の観光関係者の連携による優良モデルを構築することを目的とする。

事業内容

○モデル実証【調査事業】

- 多様な食習慣・文化的慣習を持つインバウンドの誘客、周遊促進・消費拡大に向けて、地方公共団体、DMO、飲食業、宿泊業、旅行業等の観光関係者が連携して面的な旅行環境整備に取り組む**モデル実証**を行う。
 - ・ 想定する多様な食習慣・文化的慣習の例：
ベジタリアン・ヴィーガン等
 - ・ 安心して旅行できる受入環境整備に加え、地域における滞在時間の増加や消費拡大に資するコンテンツ造成や情報発信等を併せて実施
(例：日本食らしさを備えたヴィーガン対応メニューの開発、対応可能な飲食店等の情報発信等)
- また、多様な食習慣・文化的慣習を持つ外国人旅行者への基礎的な対応に関する理解の促進や他地域における先進事例等を横展開するべく、**自治体・事業者向けセミナーを開催**する。

事業スキーム

- ・ 事業形態：調査事業等 ・ 請負先：民間事業者
- ・ 事業期間：令和6年度～

担当課室：観光庁 参事官(外客受入)

事業イメージ

モデル実証プロセス

- **地域の観光関係者**※が多様な食習慣・文化的慣習等に対応した**観光計画（事業実施計画）を策定**
※地方公共団体、DMO、飲食事業者、宿泊事業者、旅行者、商店街・土産物屋 等
- ▶ 観光庁において計画を採択、**専門家による伴走支援等を通じた実証事業を実施**



取組内容例



ヴィーガン対応メニューの開発



Map整備やSNS等を活用した情報発信



体験コンテンツ、周遊ツアーの造成