
「なごやめし」フードダイバーシティ対応 に向けて

「なごやめし」フードダイバーシティ対応に向けて

- 「なごやめし」のフードダイバーシティ対応にむけて、事業者、行政関係者それぞれの対応について以下に整理する。

事業者

- 無理のない範囲で、出来るところから始める（ポリシーを示し可能な範囲を明示）
- 旅行者自ら「選択・判断」できる原材料の情報を伝える
- 使用材料等、正しい情報収集を徹底する
- 「誰もが食べられる食材」を使うことで、特定の宗教や食主義に限定されない、顧客層の拡大と、オペレーション上の負荷軽減・効率化に繋げる
- 国内居住者の口コミを効果的に活用（SNSを通じた海外への情報展開への期待）
- 事業者間での情報共有、知見を蓄積する
- 行政機関等のサポートを活用する（情報提供、ネットワーク、補助制度等）

等

行政関係者

- キーパーソン・キーとなる施設との先駆的取組の推進
- 地域内での共同PRを行う（単独施設ではPRしにくいところをフォロー）
- 広域連携組織、県、国あるいは旅行会社等との連携を促進する
- 海外マーケットに効果的な売り込み・PR
- 地域全体で盛り上げる啓発活動の展開（セミナー開催支援）
- 事業者への啓発セミナーの開催（観光・産業・農林水産担当が一体で動く）
- 国の補助金の導入支援

等

(参考) 多様な旅行者への対応

- 宗教上、礼拝をしたい人のために貸出・礼拝をするムスリム等、専用の礼拝室が無くとも、静かで清潔な場所であれば礼拝は可能（宴会場 等）。
- （ムスリム対応の場合）清浄（ウドゥ）が必要になるため、手足を洗う事が出来る洗面所が近くにあると利用しやすい。
- 食事の後に利用するケースもあるため、必要に応じて貸出ができる準備をしておくことが効果的。

【礼拝】

- 毎日5回礼拝をする
- 礼拝の前には手足等、
頭から足の先まで洗浄する（ウドゥ）
- ※ 旅行中（外出中）は
礼拝を省略することがある

