

食ビジネスから訪日観光への取組



ぐるなび



“日本発、世界へ”

「食」に繊細なこだわりを持つ国民性を生かし
日本ならではのオリジナリティあふれる
ビジネスを展開します



公益財団法人 日本交通文化協会 理事長株式会社NKB取締役会長・創業者、
株式会社横浜NKB取締役会長
株式会社ぐるなび代表取締役会長・創業者、株式会社ぐるなび総研代表取締役社長

滝 久雄

1940年東京生まれ。東京工業大学工学部機械工学科卒業。
東京工業大学経営協議会委員、東京工業大学大学院イノベーションマネジメント
研究科客員教授、東京大学生産技術研究所顧問研究員(脳科学研究)、
京都大学大学院工学研究科非常勤講師、東京藝術大学経営協議会委員、
社団法人蔵前工業会副理事長

規制改革会議委員

総務省 情報通信審議会委員

国土交通省 VISIT JAPAN 大使



1990年 運輸省 交通文化賞 受賞

2003年 東京都功労賞 受賞

2007年 社団法人蔵前工業会「第一回蔵前ベンチャー大賞」受賞

2008年 社団法人社団法人日本広告業協会功労賞「経済産業大臣賞」受賞

2009年 財界 経営者賞

2010年 「情報通信月間」総務大臣表彰 受賞

2010年 第十回 ポーター賞 受賞

■ 著書

『私はこちら考える』(瀧語録刊行会),1993年

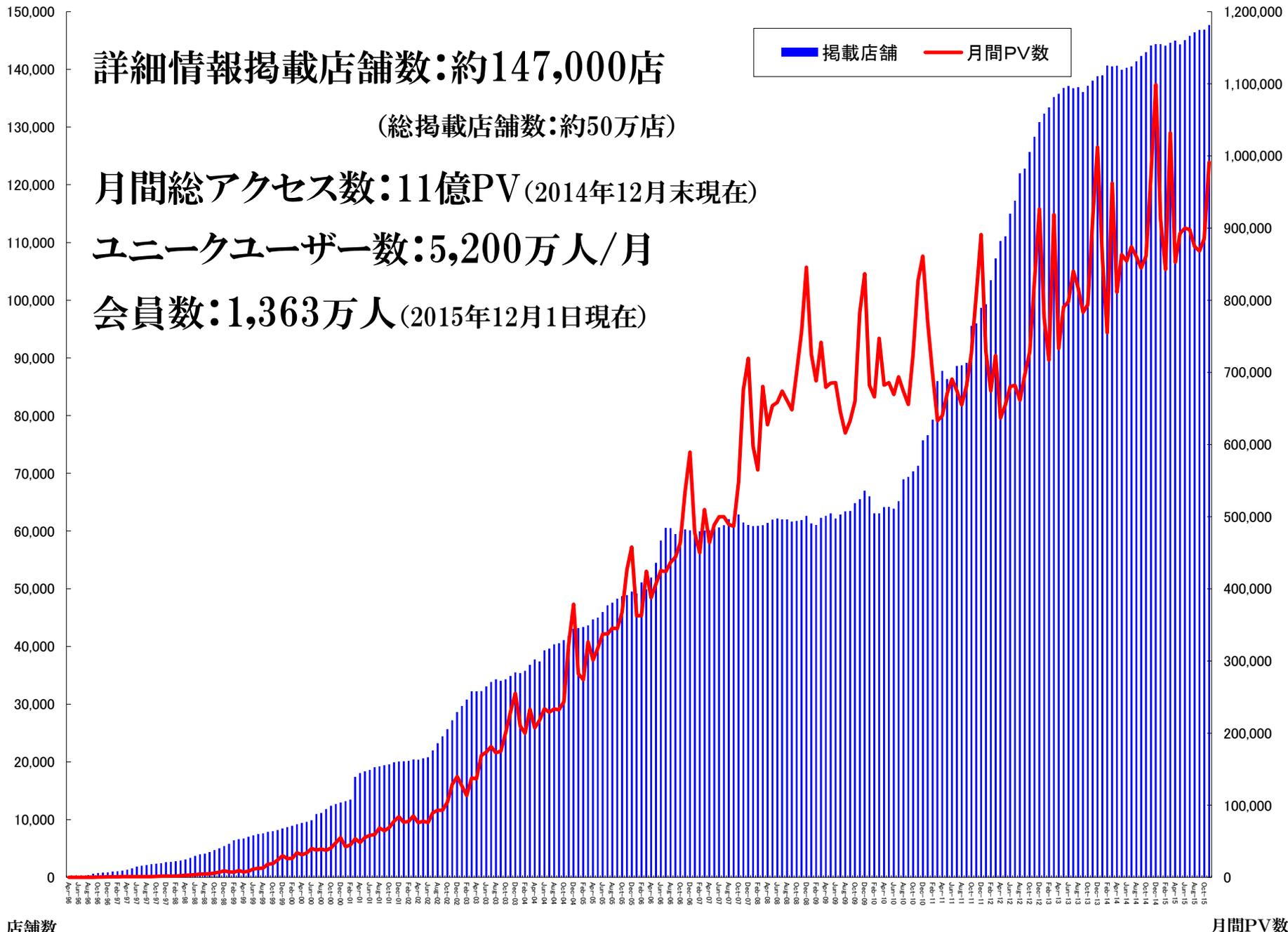
『貢献する気持ち -ホモ・コントリビューエンス-』(紀伊國屋書店),2001年

『ぐるなび「No.1 サイト」への道』(日本経済新聞社),2006年

『HOMO CONTRIBUENS - THE NEED TO GIVE AND THE SEARCH FOR FULFILMENT -』
(RENAISSANCE BOOKS, ENGLAND),2008年

『奉獻心 - 人之本能』(中央編訳出版社, 中国),2009年

『やらなければならないことはやりたいことにしよう』(PHP 研究所),2010年



詳細情報掲載店舗数:約147,000店

(総掲載店舗数:約50万店)

月間総アクセス数:11億PV (2014年12月末現在)

ユニークユーザー数:5,200万人/月

会員数:1,363万人 (2015年12月1日現在)

店舗数

月間PV数(千)

営業拠点展開

日本全国19営業所 海外4拠点



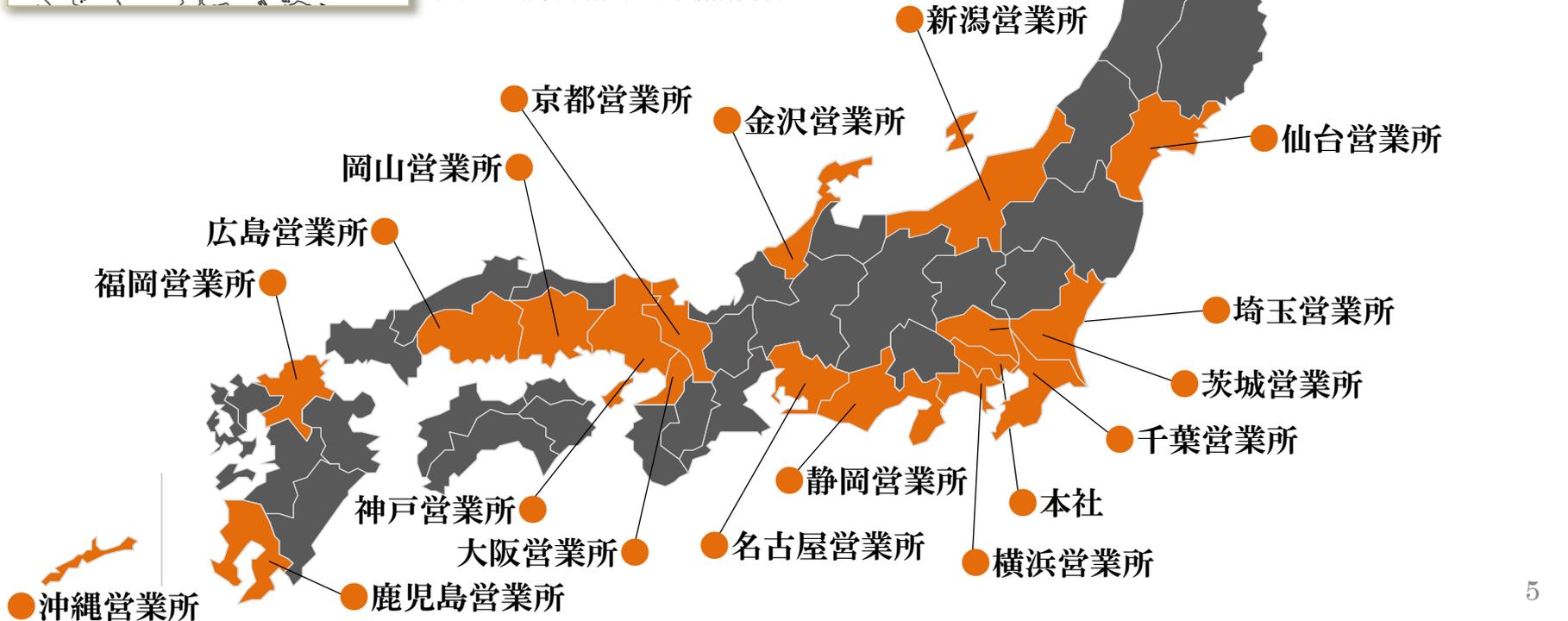
《1996年》
「ぐるなび」開設

《1998年～2002年》
大阪・福岡・北海道・仙台・名古屋 営業所開設

《2004年～2005年》
広島・沖縄・横浜・神戸・埼玉・千葉・京都 営業所開設
上海社 設立

《2012年～2014年》
静岡・鹿児島・新潟・金沢 営業所開設
台湾事務所・シンガポール支店 開設

《2015年》
岡山・茨城営業所・香港事務所開設



レストランをサポートする 2つのインフラ

オンラインのインフラ

オフィシャルサイト
ぐるなび

オフラインのインフラ

1,000人の
人的サポート体制

オフライン 1000人の営業体制

加盟店営業

販促を中心とした精鋭化した
コンサルティング集団
400人

食材
チーム



レストラン加盟店



巡回
スタッフ

加盟店へのきめ細かいサポーター
300人

ぐるなび
通信

飲食店向け月刊情報誌
約80,000部

コール
センター

外食に特化したスキルを持つ
150人

ぐるなび
大学

成功事例を中心に年間3,000回以上開催
50人

全国の優れた食材・生産者・シェフを繋げる取組み

シェフと生産者をつなぎ、地域活性化の一助に



高度な技術を持つシェフ

品質にこだわった食材の
ブランドづくり



優れた技術をもつ生産者

「産地フェア」

生産者の顔が見える優れた食材とシェフを繋げた
価値あるイベント展開をサポート



美山産大豆「ゆば豆腐」と「アイコトマト」のグラタン仕立て

WEBと店内ツールで
食材情報を発信

「シェフの日イベント」

シェフが認めた「品質の高い食材」を
シェフから伝える



「シェフの日(料理教室)」
開催数 月間12,000店

RED U-35

新時代の若き才能を発掘する、日本最大級の料理人コンペティション

エントリー数：2013年 451名 / 2014年 355名 / 2015年 465名



2015年
レッドエッグ
篠原裕幸
(海鮮名菜香宮)



2014年 レッドエッグ
吉武弘樹
(ソラ・パリ)



2013年 レッドエッグ
杉本敬三
(ラ・フィネス)

審査員・総合プロデューサー



審査員長
村田吉弘
協力
主人



審査員
門上武司
フードロギスト
雑誌「食から学ぶ」編集顧問



審査員
脳屋友詞
Wakiva - 読者誌
オーナーシェフ



審査員
田崎真也
ソリエ



審査員
山根大助
ボタニカル
オーナーシェフ



審査員
辻芳樹
学校法人辻利華学園
辻調理師専門学校 理事長・校長



審査員
狐野扶実子
料理プロデューサー・コンサルタント
監修



審査員
山本征治
監修
オーナーシェフ



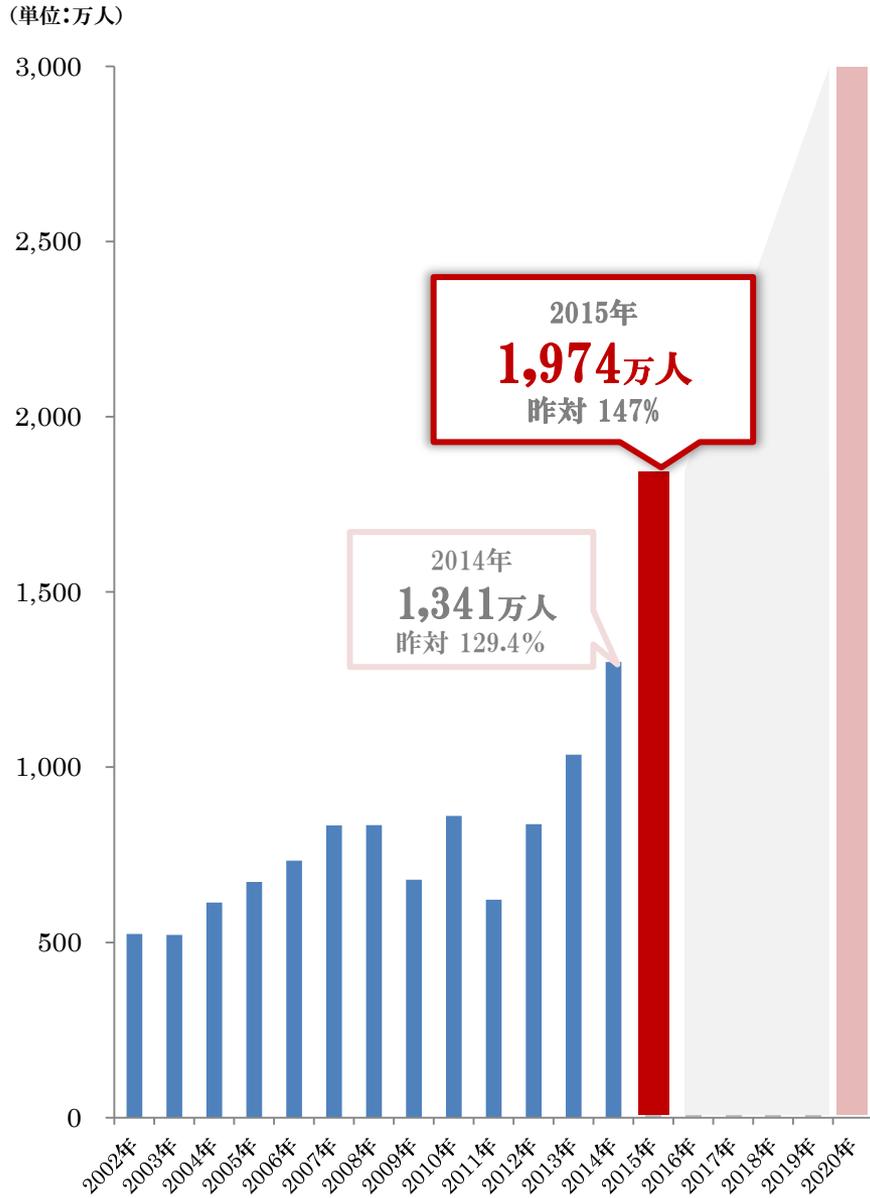
審査員
須賀洋介
SUGALABO Inc.
代表



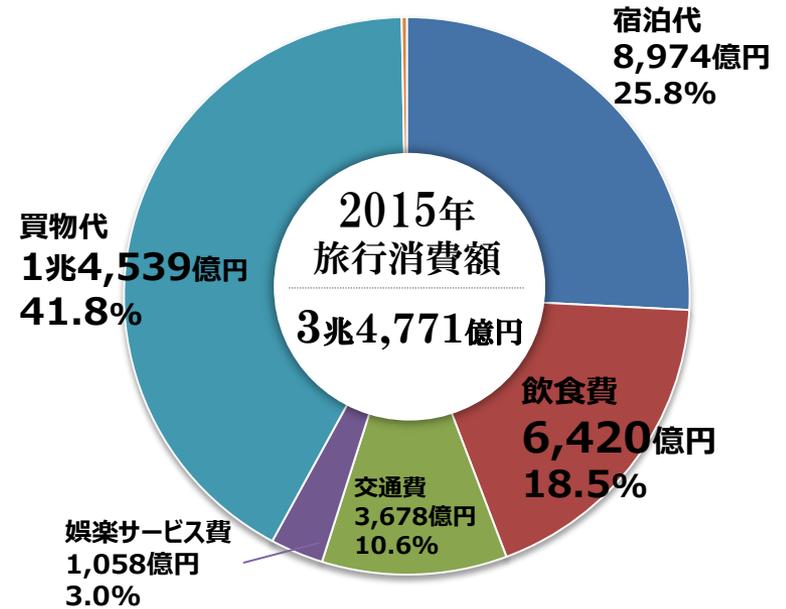
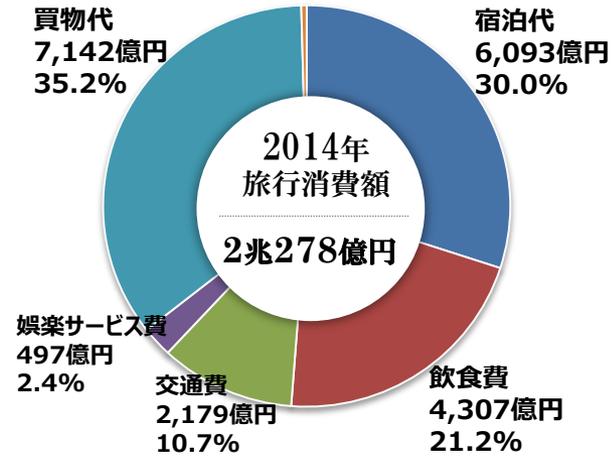
総合プロデューサー
小山薫堂
監修作家

ぐるなび インバウンドの取組み

訪日外国人推移



2014年 / 2015年旅行消費額



2020年5兆円市場へ

地域の食・食文化

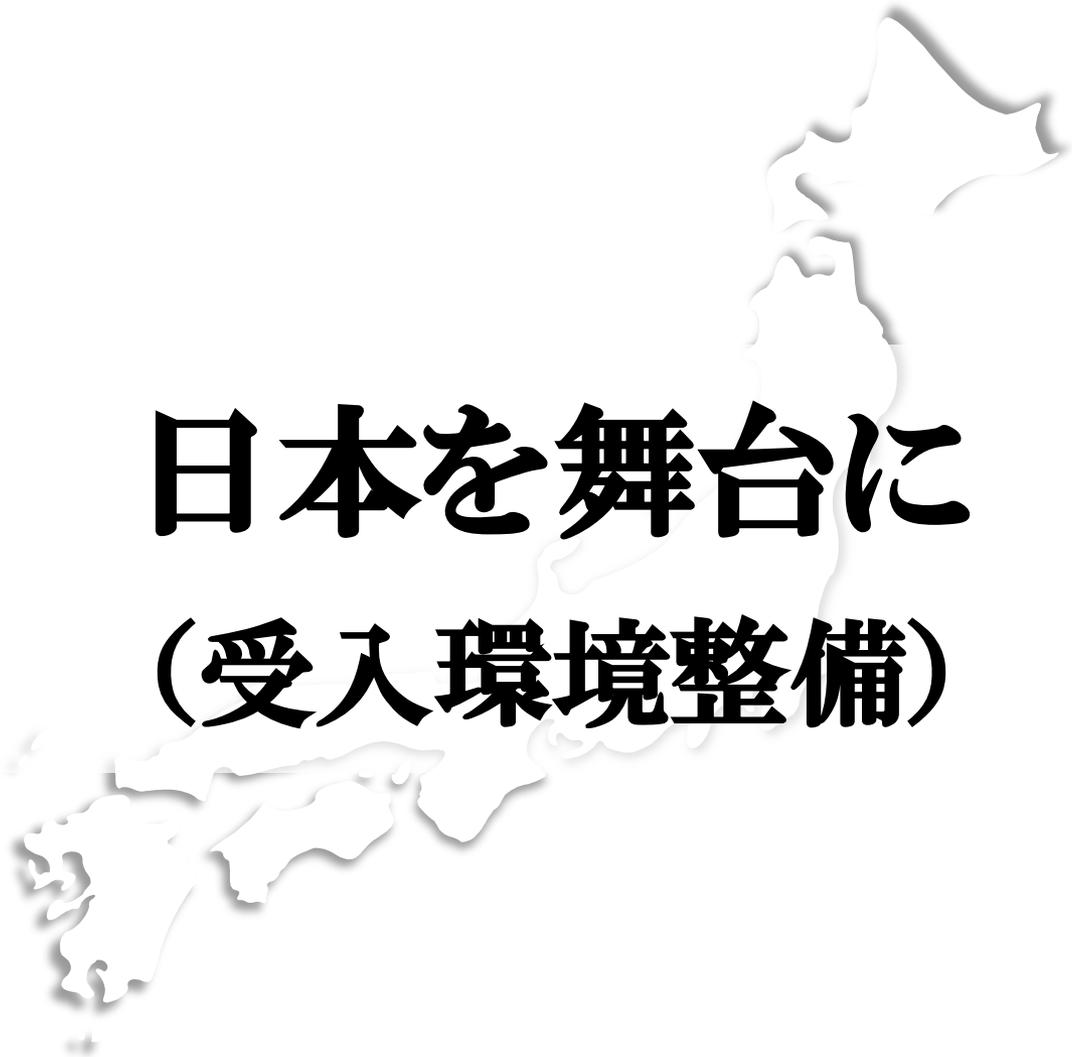
II

観光資源

フードツーリズムは、
食料の第一次生産者、第2次生産者
フードフェスティバル、レストラン
および
食を味わったり、経験する特定の場所への訪問が
主要な動機付ける要因となる旅行

(Hall 2003)

戦後観光史の時代区分		観光に関する主な出来事	フードツーリズム時代区分	食に関する主な出来事
第1期 1945 - 1963	観光の萌芽期	修学旅行再開 旅行あつ旋法施行 大型職場旅行急増 国鉄周遊券制度開始 スキー旅行・海水浴旅行ブーム	①フードツーリズムの始動 1945-1963	旅館団体会席料理普及 味覚狩り旅行一般化 旅館団体会席料理高級化
第2期 1964 - 1973	旅行拡大期	東京オリンピック 海外旅行自由化 東海道新幹線・名神高速開業 大阪万博 ディスカバー・ジャパン・キャンペーン 国内パッケージツアー発売開始	②フードツーリズムの誕生・成長 1964-1989	高級シティーホテル登場 味覚クーポン発売 小京都・離島ブーム るるぶ発行 カニ三昧ツアー人気 グルメツアー定着・拡大 アンパン族 旅行活発 食べ放題ツアー人気 買い物バスツアー登場 温泉・グルメブーム 旅館料理個性化・洗練化 喜多方ラーメン、ご当地ラーメン
第3期 1974 - 1982	旅行需要低迷期	オイルショック 旅行低迷 沖縄海洋博・沖縄キャンペーン 神戸ポートピア・地方博ブーム 東北・上越新幹線開通 観光による地域振興開始		
第4期 1983 - 1997	観光昂揚期	東京ディズニーランド開演 メディアバスツアー隆盛 国鉄分割民営化 日本航空民営化 海外旅行1000万人突破 屋久島等、世界遺産登録	③フードツーリズムの拡大 1990-	B級グルメ登場・拡大 グリーンツーリズム登場 道の駅登場 讃岐うどんブーム B級グルメブーム オーベルジュ注目 名古屋めしブーム ミシュランガイド発刊 うどん県
第5期 1998 -	観光事業立て直し期	バブル澎湖海経済不況 観光まちづくり登場 ビジット・ジャパン・キャンペーン 愛知万博開催 観光立国推進基本法 観光庁設置		



日本を舞台に
(受入環境整備)

インバウンド研究会

2012年4月23日発足

株式会社ぐるなび総研は、観光政策研究プロジェクトチーム(※)にて、訪日外客誘致(インバウンド)施策を本格的かつ実証的に研究する

- 観光産業に造詣が深いメンバーが集い、外客誘致(インバウンド)施策を研究
- 研究成果を情報発信・提言することで、国内の観光産業を活性化



インバウンドシンポジウム

外国人に最も支持されるグルメサイトへ

The screenshot displays the GURUNAVI website interface. At the top, there is a navigation bar with 'Gourmet, Food, Restaurants information', 'Inquiry', 'Sitemap', and 'English'. Below this is a search bar with 'search restaurants by' and filters for 'Station', 'Landmark/Hotel', 'Cuisine', and 'Other options'. The main header features the GURUNAVI logo and navigation links for 'Japan Restaurant Guide', 'Restaurant Features', 'Gourmet Event', 'Beginner's Guide to Japan', and 'Columns'. A large banner for 'Tokyo Restaurant Guide' is prominent, with a sub-header 'Capital of Japan, the global mega city. Enjoy your epicurean adventure from traditional Edo style food (soba, noodles, sushi) and welcome to Chiyoda, the heart of Tokyo, the cosmopolitan gourmet city. With a wide variety of restaurants, courses, and a new cost-effective food scene, you will find what you want when you visit it.' Below the banner are tabs for various locations: Tokyo, Osaka, Kyoto, Hokkaido, Kanagawa, Aichi, Hyogo, and Fukuoka. The main content area includes a 'Quick Search' section with 'Select Location' and 'Select Cuisine' dropdowns, a 'Location' map of Japan with filters for Area, Landmark, and Hotel, and a 'Restaurant Feature' section listing guides for Yakimiku, Sukiyaki, Tempura, Nabe, Unagi, and Steak restaurants. Other sections include 'Popular Places' (Ginza, Yurakucho/Hibiya, etc.), 'Station' (Tokyo Station, Shinjuku Station, etc.), and 'Cuisine' (Modern Japanese Cuisine Nabe, Sushi/Seabod, Okonomiyaki/Takoyaki, etc.).

2015年1月19日
大幅リニューアル！

外国人ニーズに応える事を徹底追及。
検索機能を大きく向上。

駅、ランドマーク、
ホテルから検索

カレンダー、
営業時間から
検索

設備、
サービスから
検索

Location

- All
- Tokyo
 - Shibuya station
 - Shibuya stationShibuya station
 - Shibuya station

more...

Hours

Set the visit date

Set the coming time

Search

Add options

- Accepts Credit Cards
- Free WiFi
- Private Room
- No Smoking
- Smoking

more...

海外からのアクセス 41.3%

日本からのアクセス 58.7%

GURUNAVI Smartphone App
iPhone Free Download
Android Free Download

Search Restaurants by Cuisine

- Japanese
- Sushi
- BBQ Meat/Horumon
- Western/European
- Shabushabu
- Izakaya
- Italian
- Sushi/Fish/Seafood
- Yakiniku/BBQ
- Teppanyaki
- Indian
- Buffets
- Kaiseki
- Okonomiyaki
- Asian/Ethnic
- French
- Yakitori
- Italian/French
- Sashimi/Seafood
- Steak
- Karaoke
- Dining Bar
- Japaneseoother
- Tempura
- Nabe
- Beer Halls
- Casual Dining
- Grilled Meat
- Ramen/Noodles
- Family Restaurants

Articles on Japanese food

- MICHELIN GUIDE in Japan: The MICHELIN Guide is much more than a directory of restaurants and hotels ...
- Food Culture in Tokyo: Tokyo currently boasts a wide variety of cuisines from countries all around the world ...
- Food Culture in Yokohama: Yokohama is proud to proudly announces that 17 of its superbbeautiful ...
- Steak: Steak is thickly-cut meat cooked on a griddle or frying pan ...

日本からのアクセス 41.4%

海外からのアクセス 58.6%

Popular Places

- Ginza
- Yurakucho/Minami
- Azabujuban
- Omotesando/Aoyama
- Cozasa

Station

- Tokyo Station
- Shinjuku Station
- Osaka Station
- Kyoto Station
- Shinagawa Station
- Hakata Station

Cuisine

- Modern Japanese Cuisine Nabe (Hot Pot)
- Sushi / Seafood
- Okonomiyaki / Takoyaki / etc.

Rank	2014/6末時点	対比
1	日本	41.4% →
2	台湾	11.0% ↑
3	香港	9.6% ↑
4	米国	5.8% ↓
5	中国	5.7% ↑
6	韓国	3.8% ↑
7	タイ	3.6% ↓
8	シンガポール	2.2% ↓
9	オーストラリア	1.4% ↓
10	英国	0.9% ↓

20151013_TX_ガイアの夜明け

*The information on ingredients and other details provided here are representative and not exhaustive. Please note that other ingredients might also be used.

* Amount is Japanese Yen (JPY)

Information

• Hours

Monday - Saturday 17:00 - 24:00(L.O.23:00)
Sunday & Holiday Dinner: 17:00 - 23:00(L.O.22:00)

• Close

No fixed holiday

• Average price

Dinner: 5,000 JPY



元祖塩もつ鍋(2人前より)

Offal hotpot

(Japanese Accent) Shiomotsunabe

Recommend

Cooking: Simmer

Foodstuff: Beef, organ meat

Meals For 1 1,500

tax included



博多 水炊き(2人前より)

Chicken and vegetables hotpot

(Japanese Accent) Mizutaki

Cooking: Boil, Stew

Foodstuff: Chicken

Meals For 1 2,500

tax included



あら(クエ)鍋(2人前より)

Longtooth grouper hotpot

(Japanese Accent) Aranabe

Cooking: Stew

Flavor: Salt, Soy sauce, Miso

Foodstuff: Sawedged Perch

Meals For 1 4,000

tax included



玄界灘旬鮮魚お造り合わせ(2人前より)

Sashimi

(Japanese Accent) Otsukurimoriawase

Recommend

Cooking: Raw

Flavor: Soy sauce, Wasabi

Meals For 1 2,300

tax included

Good for Features of Meal

All you can drink menu

You can check the restaurant information in the phone.



Beer



サントリー モルト・ザ・ドラフト

Suntory Malt's The Draft

(Japanese Accent) Suntory Draft

Types of drink: Beer

Country of origin: Japan

Alcohol content: 5%

430

tax excluded



サントリー オールフリー

Suntory All Free

(Japanese Accent) Suntory All Free

Types of drink: Non-Alcoholic Beer

Country of origin: Japan

Alcohol content: 0.00%

390

tax included

• Hours

Monday - Sunday Lunch: 11:30 - 14:00

Monday - Sunday Dinner: 17:00 - 24:00(L.O.23:00)

• Average price

Lunch: 490 JPY

Dinner: 2,000 JPY

Good for Features of Meal

All you can drink menu

You can check the restaurant information in the phone.



Sweet Potato Shochu



富乃宝山

Tomino Hozan

(Japanese Accent) Tomino Hozan

Types of drink: Sweet Potato Shochu ?

Country of origin: Japan

Alcohol content: 25%

How to be served: With Ice / With Water / With Hot Water

Glass

540

tax excluded

Gensho Shyu Abi Sake Ten

もぐら

Mogura

(Japanese Accent) Mogura

コンシェルジュサービス

様々な国と地域からの要望に、予約代行・コンシェルジュサービスを実施

利用国籍

期間:2013/8/28~2015/12/31

問い合わせ

56カ国

2015/12 時点



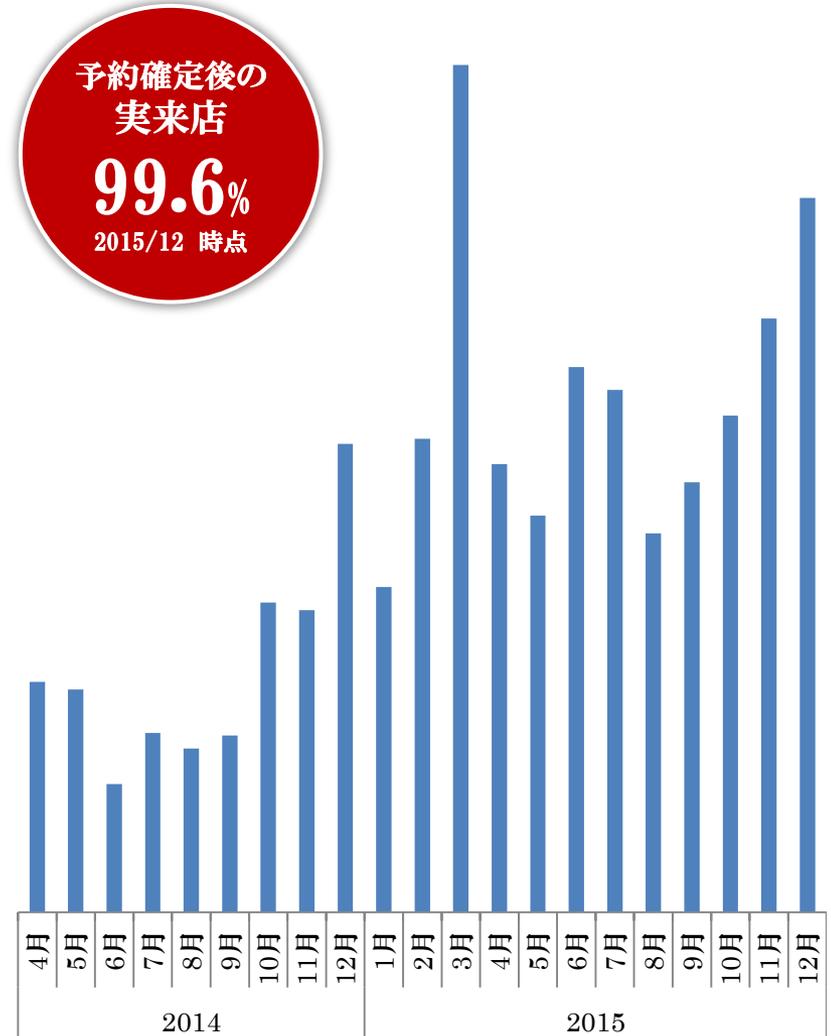
予約問合せ件数(電話,メール)

期間:2014/4/1~2015/12/31

予約確定後の
実来店

99.6%

2015/12 時点



アメリカ	デンマーク	ニュージーランド
香港	オランダ	インド
シンガポール	中国	南アフリカ
タイ	イスラエル	カンボジア
オーストラリア	台湾	ルクセンブルグ
フランス	マレーシア	フィンランド
カナダ	イタリア	スコットランド
韓国	コロンビア	ブラジル
イギリス	スペイン	フィジー
フィリピン	ポーランド	ドイツ
ロシア	マカオ	スウェーデン
アイルランド	ペルー	ハンガリー
ポルトガル	ノルウェー	など

食領域におけるアクティビティプランの展開

日本の文化を体験できる外国人旅行者向けアクティビティプランコンテンツの展開

GURUNAVI Japan Gourmet Experience

Enjoy "Gourmet Experiences" of Japanese food culture.

"Japan Gourmet Experience" is a service allowing you to search and make reservations for activities through which you can experience Japan's food culture provided by local restaurants, from 10 November 2014 to 15 December 2014.

NEWS | Oct. 21, 2014 | Japan Gourmet Experience site was opened.

How It Works

STEP1 Search the WEB | STEP2 Make a reservation by telephone | STEP3 Experience | Learn more

Please answer this 3 minute survey. We are conducting this survey to improve our services.

TOKYO | **OTHER**

TOKYO

[Akasaka] Live tiger globefish course (7 items)/Live tiger globefish hot pot course...
November 10, 2014-December 15, 2014
TOKYO | Others | 2 hours | 4,860 JPY

All you can eat carefully selected domestic beef shabu shabu
November 15, 2014-November 30, 2014
TOKYO | Others | 2 hours | 4,298 JPY

[Shinjuku] Hoshun - Specially selected marbled Wagyu meat
November 10, 2014-December 15, 2014
TOKYO | Others | 2 hours | 5,190 JPY

●寿司握り体験



築地の寿司屋で
カウンターに立って握寿司づく
りが体験できる

●そば打ち教室体験



手打ちそばを体験できる
そば打ち教室

●お茶体験



お茶体験の後
会席料理を愉しめる
セット体験プラン

●押し寿司づくり体験



金沢名物
押し寿司づくりを
体験できる

日本の食文化体験

店名:がんこ エリア:銀座 業態:日本料理 寿司 平均予算:4,000円

日本文化継承の一環に始めてから「寿司にぎり大会」125回以上開催



日本の食文化体験

店名:柿傳 エリア:新宿 業態:懐石料理 平均予算:12,000円

江戸時代から始まる、茶の湯文化と表千家ゆかりの茶懐石の味を継承している。



インバウンド対策セミナー

参加人数:2,657名

2015年12月時点

■5月11日 東京商工会議所 開催

テーマ

2020年に向けて対応力アップ



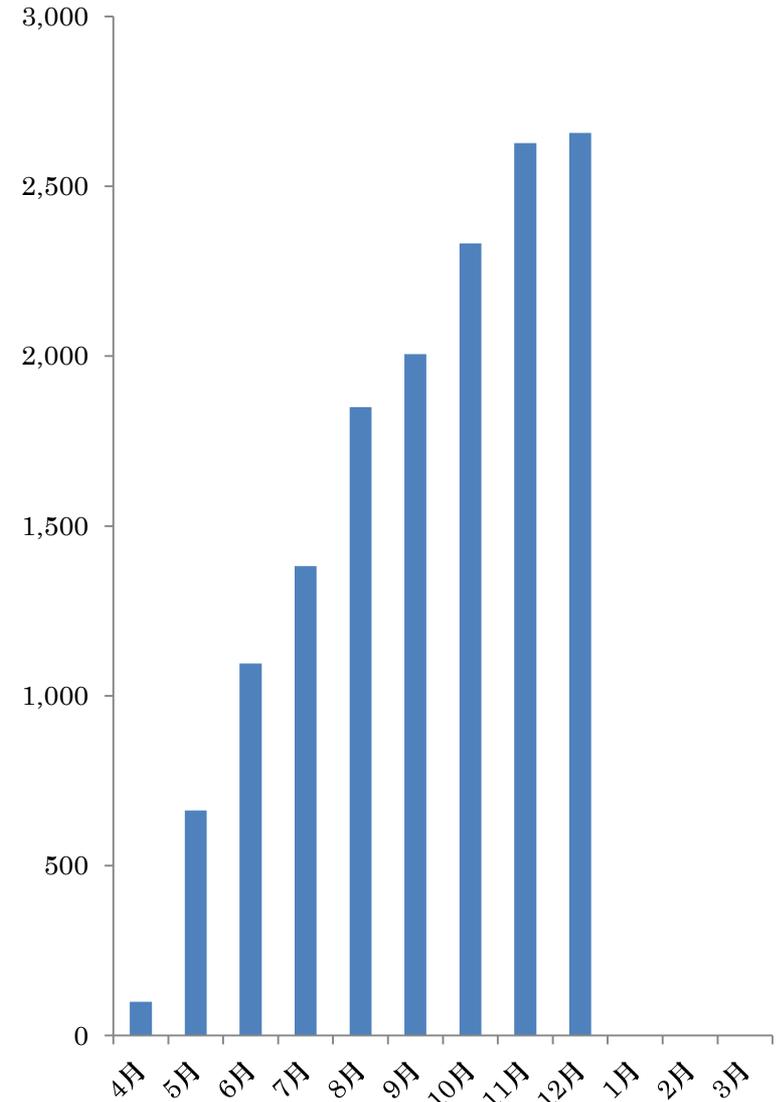
▲2014年度 開催実施風景

全128名 飲食関係者 約40名

* 今半様、甲羅様、精養軒様、第一ホテル東京様 等

所感

体験というキーワードに共感した方も多く、産業観光促進を検討している団体の方が真っ先に名刺交換に。その他、日本の大正時代の衣装で写真を撮るビジネスをしている会社、接客英会話DVDを作成している会社、通訳を抱えている会社、各種コンサルなどさまざまな方と名刺交換を実施。コンサルも多かったが、「お客さんから外国人の案内について相談を受ける」と多くの方が話していた。

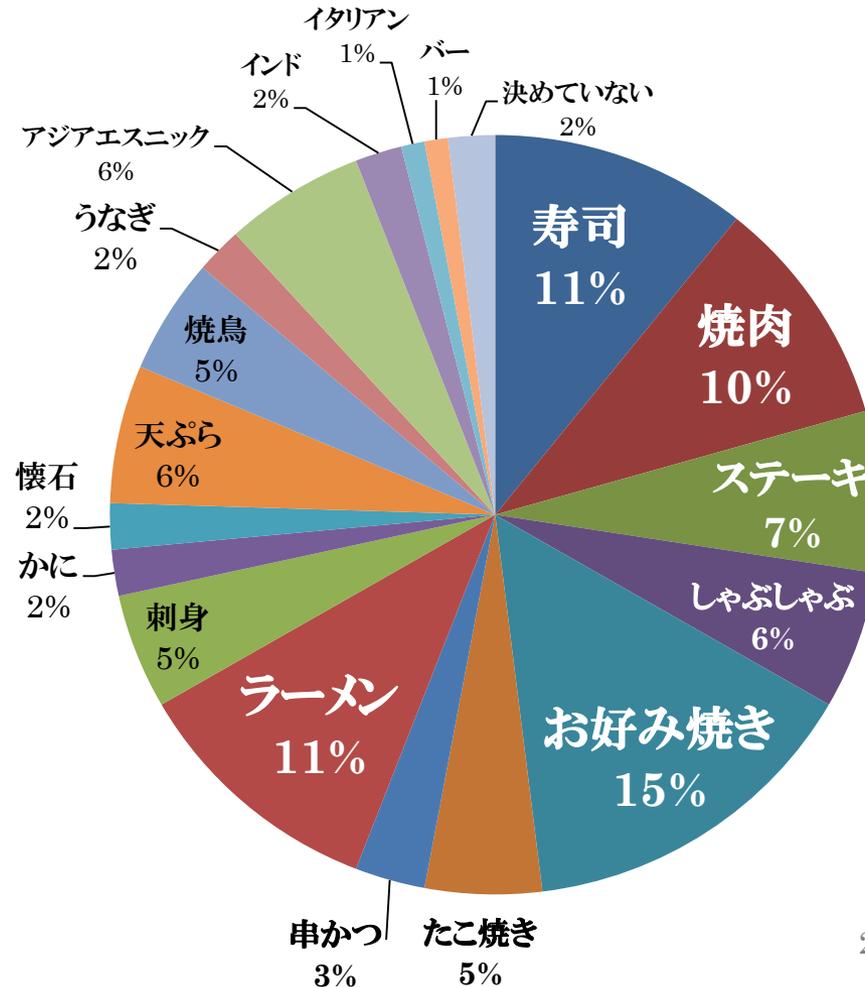


Restaurant Information Center by GURUNAVI

2013年12月17日 JNTO認定外国人観光案内所 認定



飲食関連の問合せ詳細



2015年12月実績

ヒアリングシート(英語版)



GURUNAVI INFORMATION LOUNGE
Customer Demand Paper

No.201501
-001

カウンタ
道案内
他

Thank you for coming today.

■ Are you looking for a restaurant when you go?

① Today / Date and time () ② For Lunch / For Dinner / Cafe

■ What kind of food would you want to have?

① Japanese



Kaiseki Sushi BBQ Meat/
Horumon Shabu shabu Sashimi/
Seafood Steak Crab



Yakitori Ramen/Noodles Eel/Unagi Tempura Nabe/HotPot Sweets I haven't
decided yet.

Must-Eat Food in Osaka!



Kushikatsu Okonomiyaki Takoyaki

【Others】

② Italian / ③ French / ④ Asian・Ethnic

⑤ Indian / ⑥ Buffets / ⑦ Karaoke

■ Budget (How much would you pay for...)

Lunch : ~ ¥1,000 ¥2,000 ~ ¥5,000 More than ¥5,000 No budget

Dinner : ~ ¥2,000 ~ ¥5,000 ~ ¥10,000 More than ¥10,000 No budget

■ How many people? 【adult ()】 【Children ()】

■ Distance 【Near here / by 5 mins walk / by 10 mins walk / Wherever ()】

■ Is there any foods which you MUST NOT or CANNOT eat in the following for a religious reason and other reason?

Over all meat Beef Pork Chicken Seafood Dairy products Egg

Other[()]

■ Please fill in the Survey form below. Thank you for taking your time!

① Where are you from? ()

② Sex Male Female

③ How many people are traveling with you? ()

④ How old are you? Teen Over 20 Over 30 Over 40 Over 50 Over 60 More

⑤ How did you know about this lounge?

Just dropped in to see WEB(HP/ SNS / Other) Introduction Other ()

⑥ Is this your first time in Japan? Yes No → I have visited () times! → →

→ Is this your first time in Osaka? Yes No → I have visited () times!

⑦ Why did you choose to come to Osaka?

Sightseeing Work Meet with Family or Friend Other()

・Office Use Only・
スタッフ記入欄

◆ 特記事項

次のような事例を記載してください。

- ・特定の国や地域からの旅行者に見られる特徴、ユニークな質問・案内事例
- ・対処に困ったもの、調べるのに苦労したが感謝された質問・案内事例

◆ 貴所における独自の取り組みで外客に特に喜ばれたことや感謝されたこと

次のような事例を記載してください。

案内所独自のユニークなサービス、取り組みなどで外客の好評を博した事例など。
他の案内所にも参考(見本)になるとと思われる貴所独自の取り組み内容など。

担当者	ご来店日時	店名	予約・送付先・空席確認	予約・送付先・空席確認	予約・送付先・空席確認	予約・送付先・空席確認
村田						
谷	/					
佐々木						
浅野						
王	:					

TAKOYAKI



“Takoyaki” is one of the typical meals of Osaka.

It is a kind of small pancake containing pieces of octopus meat in it and it's a ball-shaped Japanese snack.

We put sauce or bonito stock and garnish bonito flakes and Nori on it.

TEPPAN-YAKI



“Teppan-yaki” is Japanese cooking prepared on a hot steel plate in the center of the table

Especially, Steak of Kobe-beef is famous one.



上野情報ラウンジ



2015年12月25日 JNTO認定外国人観光案内所 認定



12月実績

来店者数 **756人**

カウンター対応数

合計: **119組**

紹介: **203店舗**

訪日客向けワンストップガイドサービス

東京、そして日本ファンのリピーターづくりへ

5言語対応
 日本語・英語(※必須)
 中国語(繁体字/簡体字)
 韓国語



▲左から 東京急行電鉄株式会社 取締役社長 野本弘文 / 株式会社ぐるなび 代表取締役会長 滝久雄 / 東京地下鉄株式会社 代表取締役社長 奥義光

LIVE JAPAN

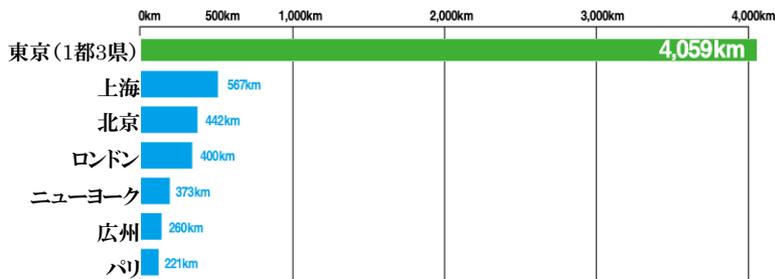
PERFECT GUIDE TOKYO



参画企業

- 京成電鉄株式会社
- 東京空港交通株式会社
- 京浜急行電鉄株式会社
- 東京都交通局
- 全日本空輸株式会社
- 成田国際空港株式会社
- 小田急電鉄株式会社
- 西武鉄道株式会社
- 東武鉄道株式会社
- ヤマト運輸株式会社
- エヌ・ティ・ティ・ブロードバンドプラットフォーム株式会社

主要国における鉄道の営業キロ数比較



訪日外国人に向けた様々なサービス

3つの機能でワンストップガイドサービスを実現!

1 施設ガイド機能

2 エリアガイド機能

3 便利な様々な機能

外国人が最も使いやすく、整理された情報項目を用意することで実現する。



- ① 観光を楽しむ
- ② 飲食店を探す
- ③ 買物をする
- ④ 宿泊施設情報



旅行中に役立つ、東京エリアのリアルタイム情報。場所を基点として情報を探す。



- ① 現在地から探す
- ② 場所を指定して探す
- ③ おすすめの場所から探す

東京観光に役立つ。独自調査により導き出した4つのカテゴリ19の機能項目。



ミシュラン社・トリップアドバイザー社と本格的なコラボレーションスタート



トリップアドバイザーの
レストランページに
ぐるなびのレストラン
ページへの導線を設置



トリップアドバイザー® (本社：米国マサチューセッツ州ニュートン、NASDAQ: TRIP)

【数値実績】

- 月間ユニークユーザー数 **3億5,000万UU (2015/10)**
[参考] 2013/7時点では2.6億UU (約2年で1億UU増)
- 展開国数 **45カ国/28言語**
- 掲載口コミ数 **2億件**
- 掲載ホテル・レストラン・スポット数 **520万軒 ※日本のレストランは30万軒**



ぐるなびのレストランページには、
トリップアドバイザーのクチコミ情報を
掲載し、旅行者の利便性を向
上させています。

■トリップアドバイザー レストランページ

自治体との地域活性化連携協定



京都市 (2014年8月8日)



横浜市 (2016年1月27日)



新潟市 (2015年2月10日)



熱海市 (2012年11月13日)



川崎市 (2015年5月19日)



北海道 (2015年6月17日)



大田区 (2014年7月18日)



福岡市 (2015年7月7日)



世界を舞台に (日本ファンづくり)

Japan Trend Ranking

海外へ日本食文化や日本各地の魅力を現地語で紹介。日本ファンを育て、訪日客の増加に貢献します

■シンガポール(英語)版



■タイ版



■米国 ロサンゼルス版



■フランス版



■台湾版



■香港版



■スマートフォン版※web



- 2013/4/25 シンガポール(英語)版リリース
- 2013/8/22 タイ版リリース
- 2013/9/26 ロサンゼルス版リリース
- 2014/8/20 フランス版、台湾版、香港版リリース

■Facebook



■ステッカー



■facebookいいね数

160,000突破

※2015年1月30日現在

Japanese Restaurant Week



Japan. Endless Discovery. JAPANESE RESTAURANT WEEK 日本餐廳美食週活動 台灣賞遊日本!

Japan Friend Ranking

日本冬季旅遊首頁

一訪再訪・盡在日本

日本冬季自由行之「吃喝玩樂精選」及「日本當地出發旅行的期間限定優惠資訊！」日本旅遊購物、暢遊景點、地道小吃，為您提供各種文化體驗和豐富多彩的行程。

ROUTE 01 感受雪國魅力，品嚐天然美味壽司之旅
 東京 → 金澤 → 札幌 → 東京

ROUTE 02 振奮！盡享日本本地B級美食之旅
 東京 → 廣島 → 福岡 → 沖繩 → 東京

ROUTE 03 壽司文化和正宗日本清酒深家之旅
 大阪(京都) → 新潟 → 札幌 → 大阪(京都)

ROUTE 04 愛媛和沖繩的健康美食之旅
 大阪(京都) → 愛媛 → 沖繩 → 大阪(京都)

札幌 SAPPORO
 新潟 NIIGATA
 金沢 KANAZAWA (KOMATSU)
 京都 KYOTO
 廣島 HIROSHIMA
 大阪 OSAKA
 愛媛 EHIME
 福岡 FUKUOKA
 沖繩 OKINAWA

查詢

▼ルートトップページ

東京 TOKYO

同種尖端趣味及
速人町文化的大都市

東京、日本中心、都市、不能忘此最精彩的假期時、東京下
町區、購物、美食、藝術、音樂、體育、購物、生活、其
他、一應俱全、也同時提供豐富的下町文化及傳統地產
資訊。

ROUTE 01 感受雪國魅力，品嚐天然美味壽司之旅
 東京 → 金澤 → 札幌 → 東京

東京 → 廣島 → 福岡 → 沖繩 → 東京

線上預約

▼飲食店紹介ページ

Restaurant Recommend

那覇 北 那覇市
NAHATEI Official

沖城の住所 ばいばい 沖縄県那覇市
PAIKAJI Official

Okinawa Naha

- Okinawa Cuisine Soba House Cafe
- Lunch 600 JPY Dinner 600 JPY
- 098-857-9504 (+81-98-857-9504)
- Monday - Sunday 10:30 - 21:00 (L.O.23:00)
- Kahara Building 1-2F-2-18-7

- Okinawa Cuisine Sakeya (Japanese Sake Pub/Local / Regional Cuisine)
- 晚餐 3,000 JPY
- 晚餐 Dinner 3,000 JPY
- 098-868-8257 (+81-98-868-8257)
- Monday - Sunday 17:00 - 24:00 (L.O.23:00)

▼食体験ページ

Food Experience

Sushi making

When talking about Japanese food known around the globe, you have to mention sushi. How do sushi artisans make their sushi? Please do experience the craftsmanship of sushi artisans together with us.

Price 8,000 JPY

Duration 1.5 hours

Start January 19, 2015-March 31, 2016

Timing for accepting reservations
 January 16, 2015 11:00 - March 28, 2016 19:00

TokyoTea@i
 那覇三壽司 那覇店 Tamazushi Official

- Sushi Japanese Fusion Creative
- Lunch 1,000 JPY Dinner 4,000 JPY
- Monday - Sunday 11:00 - 23:00 (L.O.23:30)
- Subway Higashi-Ginza Station 2-minute walk
- 03-3541-0022 (+81-3-3541-)

▼観光情報紹介ページ

Tourism

Kiyomizu-dera

This temple was designated as a world heritage site in 1994 and founded in 778. Its main hall is a national treasure and the origin of the Japanese famous saying "Jumping down from Kiyomizu no Bura". Kiyomizu no Bura commends a whole view of Kyoto city with its precinct full of national treasures and important cultural properties which are worth seeing. Must-see sight (change(s) with/ty) season.

Kyoto Higashiyama Official

東京 札幌 新潟 金沢 京都

大阪 愛媛 広島 福岡 沖繩

【01】雪国だから寿司が旨い！

日本三大市場を巡りながら寿司と海鮮を極める旅

【02】寿司と酒の真価に触れる旅

【03】興奮！超ローカル（B級）グルメの本場へ

【04】愛媛・沖繩で長寿グルメ！健康に効く美食旅

Japanese Restaurant Week in 台湾



2015年10月8日～10月21日 参加店舗：72店舗

日本餐廳美食週活動
10.08.2015 至 10.21.2015

吃日餐，贏雙人5天4晚日本美食發見之旅等，豐富獎品。

賞遊日本

嗜美食，賞美景，

賞遊日本 發現美食之旅

- 東京+札幌+石川
- 東京+広島+福岡+沖縄
- 大阪+愛媛+沖縄
- 大阪+京都+札幌+新潟

A獎 4組8名 全程乘座全日空(ANA)航班，經停東京或大阪

B獎 5名 品嚐日本頂級帝王蟹

C獎 10名 福袋

D獎 150名 日本長形毛巾

10月1日 オープニングイベント開催 @和食えん



ルート内地方食材を使用したメニューで地方の魅力をPR

メディア取材



現地メディア全54名参加

現地メディアへの掲載

【台湾-観光】

くるたび、台湾で訪日旅行促進キャンペーン

観光庁観光振興課イット大手のくるたびは1日、日本食を海外で楽しむ訪日旅行を促進するキャンペーン「ジャパン・エクスプローラー」(JEW)を今年度として計17回実施。今年度は台湾で実施する。台湾は、日本の観光客(訪日客)の増加が期待されている。台湾は、中国・上海(17~18日)とシンガポール(11月19日~12月2日)でも順次、実施される。

台湾では、期間中に日本料理店「和食 えん」や和食店「和食」など、台湾の日本料理店などで、専用のカードを配布。利用者は、カードに記載されたQRコードから専用ウェブサイトにアクセスして登録すれば無料で参加できる。

特典は、くるたびと提携の訪日旅行専門店の旅行商品を購入する上は、必ずクーポンが適用される(最大6,000円)。また、訪日旅行に特化した4コースのツアー商品で、1コース当たり2人1組に限定する。東京または大阪を起点に、それぞれ札幌までとするルートと福岡までとするルートを用意し、新幹線や新道、新道、愛媛の各観光地が紹介される。旅程は全て5~6日間。ツアーには訪日客の日本への滞在費が含まれ、日本国内の航空券と海外への送迎費が含まれる。旅程は全て5~6日間。ツアーには訪日客の日本への滞在費が含まれ、日本国内の航空券と海外への送迎費が含まれる。

台湾では、2014年12月1日より台湾の観光客の増加が期待されている。台湾は、中国・上海(17~18日)とシンガポール(11月19日~12月2日)でも順次、実施される。

キャンペーンを推進する上で、台湾の和食系、旅行系メディア、観光系、旅行系メディアと連携し、台湾の観光客の増加が期待されている。

各種WEB・新聞からの掲載

ラッキードロー / 懸賞プレゼント

嗜美食，賞美景，賞遊日本!

賞遊日本 發現美食之旅

4組8名

10名 福袋

150名 日本長形毛巾

7,500円

14,430円

14,240円

16,930円

14,080円

- PraizeA 日本周遊旅行 台湾⇄日本 4組8名
- PraizeB 北海道毛蟹 5名
- PraizeC LUCKY BAG 10名
- PraizeD オリジナル タオル 150名

Special Partners

ANA Inspiration of JAPAN

三井水産

SOYJOY

MINOSHITA

Latest information on Facebook!

JRWTV

https://tw.sushiandsake.net/jrwtw/

Powered by 日本ぐるなび GURUNAVI

Japanese Restaurant Week in 上海



2015年10月17日～10月31日 参加店舗:125店舗

JAPANESE RESTAURANT WEEK in Japan

Japan Endless Discovery

日本餐厅美食周

2015.10.17日 - 2015.10.31日

吃日本料理

免费游日本

关注微信就能参加抽奖，
免费畅游日本！

一等奖 4组8名

伏魔特选游日券(中日往返机票)

全日本空输株式会社(ANA)机票
由东京或大阪出发来回(四条线路随机发放)

周游日本 当地美食之旅

- 东京+札幌+北陆
- 大阪+京都+札幌+东北
- 东京+广岛+冲绳
- 大阪+爱媛+冲绳

二等奖 5名

佳能(Canon) IXUS160
颜色以实际礼品为准

三等奖 50名

日本洗颜专科
柔澈泡沫洁面乳 120g

扫描二维码了解详情
线路详情: <http://www.gudumami.cn/>

10月10日 オープニングイベント開催 @東京和食 SUN with AQUA

沈思明 会长

高級店ならではの日本食の魅力満載のお弁当でPR

メディア取材

現地メディア全20名参加

現地メディアへの掲載

各種WEB・新聞からの掲載

ラッキードロー / 懸賞プレゼント

●PrizeA 日本周遊旅行上海⇄日本 4組8名
●PrizeB デジタルカメラ 5名
●PrizeC 洗顔料 50名

Japanese Restaurant Week in 香港



2015年10月22日~11月4日 參加店舖:74店舖

日本餐廳美食週活動
 10.22.2015 ~ 11.04.2015

賞遊日本
嗜美食，賞美景

到日本餐廳用膳有機會贏取
 日本雙人來回機票等豐富獎品。

賞遊日本

!

A獎 2組4名
 全日空航空公司提供
 (ALL NIPPON AIRWAYS)
香港⇄日本
雙人來回機票

B獎 5名
 日本海鮮
 禮盒裝(鰻魚、壽司、刺身)

C獎 10名
 日本稻庭
 烏冬禮盒裝

D獎 20名
 福袋

E獎 50名
 日本長形毛巾

10月15日 オープニングイベント開催 @海老の



JRW期間限定新潟満喫特別コースで日本の魅力をPR

メディア取材



現地メディア全30名参加

現地メディアへの掲載

日本餐廳情報網站送機票

為迎合港人之旅遊模式，日本最大美食餐廳
 情報網站之一「GURUNAVI」以「去日本看看，還
 要再去日本看看」為概念，聯同日本國家旅遊局
 (JNTO) 合作推出了「周遊日本美食發現之旅」。以
 4大美食主題作路線，共有17個行程，將引領深度
 美食旅遊新潮流，帶來絕日新發現。網站更於即
 日至11月4日期間於香港舉行「Japanese
 Restaurant Week日本餐廳美食週in 香港」第二彈。
 只需並於74間指定本地日本餐廳消費，即有機會
 參與大抽獎，贏取全日空雙人來回日本機票等巨獎。

GURUNAVI網頁: <https://gurunavi.com/zh-hant/>
 活動網頁: <https://hksushianshake.net/jrwhk/>

各種WEB・新聞・TVからの掲載

ラッキードロー / 懸賞プレゼント



- PrizeA ANA往復航空券 香港⇄日本 2組4名
- PrizeB 北海道毛蟹 5名
- PrizeC 稻庭うどん 10名
- PrizeD LUCKY BAG 20名
- PrizeE オリジナル タオル 50名

Japanese Restaurant Week in シンガポール



2015年11月19日～12月2日 参加店舗:81店舗

Enter to win a tour of Japan and a selection of fantastic items

EXPLORE JAPAN'S DELICACIES

JAPANESE RESTAURANT WEEK
11.19.2015 ▶ 12.02.2015

PRIZE A 4 COUPLES
BUILD YOUR OWN GOURMET DISCOVERY TOUR WITH ALL NIPPON AIRWAYS

- TOKYO → SAPPORO → ISIKAWA
- TOKYO → HIROSHIMA → FUKUOKA → OKINAWA
- OSAKA → EHIME → OKINAWA
- OSAKA → KYOTO → SAPPORO → NIBGATA

PRIZE B 5 WINNERS
SEA SCALLOPS

PRIZE C 25 WINNERS
ORIGINAL LUCKY BAG

PRIZE D 150 WINNERS
ORIGINAL JAPANESE HAND TOWEL

11月13日 オープニングイベント開催@まぐろ問屋 三浦三崎港



寿司握り体験&試食で日本の魅力をPR

メディア取材



現地メディア全10名参加

現地メディアへの掲載



各種WEB・新聞からの掲載

ラッキードロー / 懸賞プレゼント

EXPLORE JAPAN'S DELICACIES

DISCOVER EXQUISITE LOCAL CUISINE OF JAPAN!

SPECIAL 1*
Omaka / Kaisei Dinner (2 courses)
+ 5 courses (omakase)
\$770

SPECIAL 2*
Omaka / Kaisei Dinner (2 courses)
+ 3 courses (omakase)
\$640

PRIZE A
BUILD YOUR OWN GOURMET DISCOVERY TOUR
\$330

PRIZE B
SEA SCALLOPS
25
\$660

PRIZE C
ORIGINAL LUCKY BAG
25
\$650

PRIZE D
ORIGINAL JAPANESE HAND TOWEL
150
\$360

- PrizeA 日本周遊旅行 シンガポール⇄日本 4組8名
- PrizeB 刺身用ホタテ(冷凍) 5名
- PrizeC LUCKY BAG 25名
- PrizeD オリジナル タオル 150名

20150930_BS1_国際報道2015

Congratulations!



S: Singapore

J: Japan

50: 50 Years Anniversary

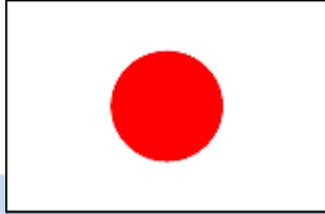
Mountain Fuji & Merlion

Red: Main color of national flags

Golden: 50 Years

Ellipse: Communication

日本



シンガポール



“シンガポールフェア”

第1回 2015年8月20日～9月19日

第2回 2016年2月1日～3月15日

“Japanese Restaurant Week”

第1弾:2015年11月19日～12月2日

第2弾:2016年2月24日～3月8日

SINGAPORE
シンガポール フードフェア
2016.2.10 - 3.15

シンガポール料理チーム到来!
本場の味が日本で味わえるフェア開催!

シンガポールフェア参加店舗はコチラ

抽選で104名様へ豪華賞品をプレゼント!!

980円(税込)

西輸入のソース、タイのジャンヌミライスをバンダンテープ等、最高の食材で仕上げた最高のチキンライスを皆様にお届けいたします。

EXPLORE JAPAN'S DELICACIES
JAPANESE RESTAURANT WEEK
11.19.2015 - 12.02.2015

TRY JAPANESE FOOD AND WIN A GOURMET TRIP TO JAPAN!
JAPANESE RESTAURANT WEEK
24.02.2016 - 08.03.2016

BUILD YOUR OWN GOURMET DISCOVERY TOUR WITH ALL NIPPON AIRWAYS

GOURMET 5DAYS4NIGHTS DISCOVERY TOUR WITH ALL NIPPON AIRWAYS

賞品: SEA SCALLOPS, ORIGINAL LUCKY BAG, GOURMET JAPANESE HAND TOWEL

賞品: OYSTER, LUCKY BAG, THRUUG JAPANESE HAND TOWEL



In Singapore

新潟市食材メニューフェア

開催期間:11月18日~12月2日
フェア実施店舗:terra 中原シェフ




Niigata City, Japan
Food and Flowers Fair
Until December 2 (Wed)

SEITA OMAKASE COURSE \$128++

APPETIZER

Botan Ebi Carpaccio,
Edible flower Kakinomoto,
Preserve Lemon dressing

APPETIZER

Carrot mousse, Buratta,
Extra Virgin Olive oil

MAIN

Crispy scalé Amadai, Turnip and Edamame soup

PASTA

Pappardelle Zuwai kani,
Dried Tomato Belly,
Grilled Leak.

DESSERT

Assorted Persimmon
Torta&Gelato

Do you know Japan's Niigata Food?

NIIGATA

SINGAPORE

City

Restaurant

Food and Flowers Fair

November 18 (Wed) - December 2 (Wed)

Niigata city is situated on the Sea of Japan, a treasure trove of Flowers, Vegetables, Fruits, and Fish Seafood. Now you can taste them in Singapore!!



1. La Lecier pears, richly aromatic with a melt-in-your-mouth sweetness.
2. Sweetly aromatic Kurosaki chamame soybeans from Niigata city.
3. Fragrant Kakinomoto (edible chrysanthemums), a staple of Niigata city.
4. Nanban Ebi shrimp, red jewels from the sea off Niigata city.
5. Koshiwa Okeza persimmons, delicate and effusively sweet.
6. Nodoguro (blackthroat seaperch), a high-end fish from the Sea of Japan.

Overview of the City of Niigata, Japan

Area: 726.45 km² (square kilometers)
Population: 803,025 (As of September 30, 2015)
Average annual temperature: 14.1°C

More Information
<https://sg.sushiandsake.net/pr/niigata-city/>



▼メディアイベント
メディア:10社15名シェフ 3名
来賓:Kubota 2名、Clair 浜松市太田様
yamato Singapore 北川様



行ってみたい日本、もう一度行きたい日本へ。