

外国人観光客向け料理教室

目 的

外国人観光客に向けた料理教室を運営し、本協会および検定の知名度と売上の向上を図る。

背 景

外国人観光客は東京オリンピックにかけて更に増加すると予想される。昨今、観光名所を巡りにとどまらず、体験や民泊など、観光の目的が多様化している。また、ユネスコ無形文化遺産の登録をキッカケに、海外での和食人気が高まっている。そこで、目的の達成のために、本協会が旅行代理店と協力し、外国人観光客をターゲットにした和食の料理教室を運営する。

実施場所

築地市場内の調理施設

実施内容

- ・和食の献立の調理および試食を行う。
- ・参加者には、和食の知識と技術を学んだことについて協会が認定し、修了証を発行する。

講 師

- ・和食アドバイザー検定実技講習会講師 宮内祥子氏（お魚かたりべ 料理研究家）
フランス、イタリア、スペインに料理留学。帰国後、日本料理を取得。年間 365 種類以上の魚を料理している。水産庁任命のお魚かたりべとして各地で魚料理を通して、魚食普及に努めている。魚をふだんの食材として使ってもらえるような料理指導を行っている。
- ・和食アドバイザー有資格者
- ・和食アドバイザー検定協会が認定したもの

広報及び募集

- ・旅行代理店と連携し、旅行プランに組み込んでもらう。
- ・HP および SNS を利用し、PR する。

相 関 図

