

インバウンドに向けた 取組みのご紹介

株式会社ぐるなび グローバルグループ
水野 裕敬

2015.12.03

インバウンドに向けた取り組み

2004.09

ぐるなび外国語版を開設



2010.10.24

日本政府観光局様へレストラン情報提供を開始



2012.11.18

ミシュランガイドデジタルの運営を開始



© Michelin

2013.4.25

Japan Trend Ranking 日本ファンづくり開始



2005.02.05

外国人旅行者のためのガイドブック発刊 (Yokoso Japan)



2012~

東京五輪招致活動支援



2012.04

インバウンド研究会 発足



2013.08~

Japanese Restaurant Week



2013.10~

和食無形文化遺産登録応援ポスターを海外店舗で掲示



2013.12.17

情報ラウンジ JNTO認定取得





**日本を舞台に
(受入環境整備)**

2004年、日本在住の外国人や、外国人旅行者のためのレストランガイドを開設

The screenshot displays the GURUNAVI website interface. At the top, the logo "ぐるなび GURUNAVI Japan Restaurant Guide" is visible, along with social media links for Like (1.5k) and Follow (52 followers), and a search bar. The main content area features a large image of salmon nigiri sushi on the left and a text box on the right titled "Tokyo Restaurant Guide »". The text box contains an introductory paragraph about Tokyo as a global mega city and a link to "Go to Tokyo Restaurant Guide »". Below this, there are buttons for "Select Prefecture" with "Tokyo" and "Osaka" selected. A promotional banner for "Eat smart in Japan" includes a link to "Find out Restaurant Coupons by GURUNAVI". To the right is a "Quick Search" sidebar with dropdown menus for "All Area" and "Japanese", and a "Search" button. At the bottom, a "Search Restaurants by Location" section lists various cities: Tokyo (Ginza, Shibuya, Marunouchi, Ueno, Tsukiji, Harajuku, Ikebukuro, Akihabara, Odaiba, Roppongi, Shinagawa, Asakusa, Shinjuku, Akasaka, Ebisu, Nakano), Kanagawa (Yokohama Station), Chiba, Osaka (Umeda/Osaka Station), Kyoto (Gion), Aichi (Nagoya), and Fukuoka. A smartphone app promotion for "GURUNAVI is now Smartphone App" is shown at the bottom right, with buttons for "iPhone Free Download" and "Android Free Download".

外国人に最も支持されるグルメサイトへ

Gourmet, Food, Restaurants information Inquiry Sitemap English

search restaurants by Station Landmark/Hotel Cuisine Other options

ぐるなび GURUNABI Japan Restaurant Guide Restaurant Features Gourmet Event Beginner's Guide to Japan Columns

Tokyo Restaurant Guide

Capital of Japan, the global mega city. Enjoy your epicurean adventure from traditional Edo style food including soba noodles, sushi and tempura to Chinese, Spanish and Italian. This cosmopolitan gourmand city. Where if you crave for an extravagant course dinner or a low cost vendor food, you can find whatever you want when you want it.

Tokyo Osaka Kyoto Hokkaido Kanagawa Aichi Hyogo Fukuoka

Quick Search
Select Location × Select Cuisine

Location
Area Landmark Hotel
More Area Hokkaido Kyoto Tokyo Hyogo Kanagawa Fukuoka Osaka Aichi All Location

Popular Places
Ginza | Yurakucho/Hibiya | Hanzomon/Kojimachi | Azabujuban | Omotesando/Aoyama | Odaiba

Station
Tokyo Station | Shinjuku Station | Osaka Station
Kyoto Station | Shinagawa Station | Hakata Station

Cuisine
All Cuisines
Modern Japanese Cuisine Nabe (Hot Pot) | Sushi / Seafood | Okonomiyaki / Takoyaki / etc.

Restaurant Feature

Yakiniku restaurants guide.
Sukiyaki restaurants guide.
Tempura restaurants guide.
Nabe restaurants guide.
Unagi restaurants guide.
Stake restaurants guide.

Japan Gourmet Experience

Japan Gourmet Events

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
 - 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...

店舗詳細情報ページ (受入環境整備)

和ダイニング ぐるなび 日比谷
WA-Dining Gurunavi HibiyaTen

Card Wi-Fi Private room No Smoking Smoking English menu English OK

Gurunavi Reservation Desk
Reservation in English

Sushi Seafood Modern Japanese Cuisine
Average price : Lunch 3,000 JPY Dine 20,000 JPY
03-0000-0000 (+81-03-0000-0000)
Mon - Sat 11:30 - 15:00, 17:00 - 23:30 (L.O. 22:45)
JR Yurakucho Station Hibiya Entrance

MOHELIN GUIDE Suya Yakusha Zensho 2014 MICHELIN

Overview Menu Photos Map/Coupons

Culinary Experiences

- Hours
Monday - Friday
Lunch: 11:30 - 14:30
Dinner: 17:00 - 22:30 (L.O. 21:30)
Saturday
Dinner: 18:00 - 22:00 (L.O. 21:00)
Every Sunday Holiday
- Price
6,000 Yen (lunch, 1,200 Yen)

Exclusive Offers

- Vegetarian menu
- Not used pork menu
- Not used horse meat menu

Popular Menu

- 1 創作にぎり寿司 Creative nigiri sushi 3,600JPY
- 2 朝身10種盛り 10 types of sashimi 8,600JPY
- 3 すき焼き (松坂牛) Sukiyaki (Matsuzaka uchi) 21,600JPY

Japan Gourmet Experience

Edo-style sushi experience Tsukiji Thematic Trails
Date: 12/Aug/2014 - 20/Aug/2014
You can enjoy this fun experience Taberu Squeeze yourself Tsukiji tour course what you know sushi, sushi hold the "Edo-style sushi." Come to Tsukiji, not eat sushi, another, I can taste "make your own sushi" a joy. It is particular excitement of completion.

Restaurant Detail

管理画面から日本語操作で設定可能！

Webフォームから予約受付が可能に

飲食店予約の手続きなどを厚くサポート！

レストランコンシェルジュの拡充

GURUNAVI CONCIERGE
Reservation Agent

Phone number for reservations in Japan: 03-0000-0000
In other countries, please be aware that you will not be connected to the restaurant.

050-2018-1384
(+81-050-2018-1384)

Reservation Process

- STEP 1 Please give us your reservation details.
- STEP 2 Our staff will check seat availability with the restaurant.
- STEP 3 We will inform you of the results by phone or e-mail.

外国人の不安や悩みを解決！

食材や調理法、調味料など正確な情報発信

Recommend

まぐろの赤富士盛り
Tuna Sashimi
(for order) Maguro akafuji

Sashimi and (sashimi) is a Japanese food to eat it with seasonings such as soy sauce

Category: Sushi	Finest quality	50,000
Cooking: Raw firing	Luxury quality	30,000
Seasoning: Soy sauce	Quality of the ordinary	15,000
Ingredients: Fish, egg, Wasabi		

(tax included)

人気メニュー

お寿司の予約

お寿司の予約

店舗からリアルタイムに、かつ簡単な操作で情報発信！

管理画面からの入力が自動で多言語置換

トップページに大きな導線を設置！

食体験イベントで外国人客を誘致

外国人にとってイメージしやすいメニュージャンル

ぐるなびオリジナルデータにて共通化したメニュージャンルを確立

日本の食文化は地域や季節によって同じメニューでも多種多様な表現が存在し、それがご当地グルメなどの豊かな食文化を確立していると言っても過言ではありません。
その反面、外国人にとってその食文化はさらに複雑になり、魅力的に感じながらも実は困惑をしている声を多数いただいてきておりました。
ぐるなび外国語版ではそのような外国人の悩みを解決すべく、ひと目でイメージしやすくする共通のメニュージャンルを確立しました。

例) 焼きそば

■ 一般的な日本語メニュー例

各店舗がそれぞれの日本語でメニューを入力

A店



●●ご当地 ひるぜん焼きそば

850yen

B店



下町風 焼きそば

850yen

管理画面

■ ぐるなび外国語版メニュー例

共通のメニュージャンル「焼きそば」として多言語化

I got it!

岡山ご当地ひるぜん焼きそば
Fried Buckwheat Noodles
(Japanese Accent) Hiruzen Yakisoba



Cooking: Broil 850

Flavor: Soy sauce, Garlic, Ginger, Sake(Japanese rice wine), miso tax included

Foodstuff: Yakisoba, Onion, Cabbage, Bell pepper, Chicken: thighs

下町風 焼きそば
Fried Buckwheat Noodles
(Japanese Accent) Shitamachifuu Yakisoba



Cooking: Broil 850

Flavor: Sake(Japanese rice wine), Tonkatsu sauce / Worcester sauce, Cooking oil tax included

Foodstuff: Tenkasu (tempura scraps), Yakisoba, Green dried seaweed, Apple, Bean sprouts(mung bean), Carrots, Cabbage, Ground pork

Do not know much



箇所が共通のメニュージャンルによる自動反映
他箇所は店舗情報ごとに異なる

より詳細で正しい情報を発信可能

専用管理画面で、メニュー詳細情報を瞬時に更新！

■メニュー詳細情報*メニュー情報一元変換システム* 管理画面で簡単設定。4言語に自動反映が可能！

外国人の悩みも店舗の悩みも解決！

イメージしやすい表示はお店選びの手がかりやスマートな接客に

メニュー表示（英語）



旬の食材 天麩羅盛り合わせ

Tempura Platter メニュージャンル

(Japanese Accent) Tempura Moriawase 日本語の読み方*発音

メニュー説明 A combination platter featuring various types of seafood and vegetables deep-fried in a wheat flour batter.

Cooking: Deep-fry 調理法

Flavor: Rock salt, Tsuyu 調味料

Foodstuff: Shiitake, Lotus root, Onion, Eggplant, Snap garden peas, Snow peas, Pumpkin, shiba shrimp, Cod, Flounder 食材情報

Meals For 1 1,050

税 included

これなら簡単！安心！

辞書機能

《メニューマスターデータベース》

- ・ 共通のメニュージャンル：4,000種
- ・ 食材情報：1,000種
- ・ 調味料：400種
- ・ 調理法：40種

メニュー情報一元変換システム

管理画面イメージ



■日本語メニュー名 **必須**

メニュー名を日本語でそのまま表示します。
例) こたわり食材を使った天ぷら盛り合わせ

全角50文字以内

旬の食材 天麩羅盛り合わせ

13 / 50文字

■ローマ字用仮名メニュー名 **必須**

訪日外国人が注文するために、読み上げ可能なメニューをカタカナで登録します。
メニューページではローマ字で表示されます。
発音しやすいよう、文節・単語ごとにスペースで区切ることをお勧めします。
例) テンプラ モリアワセ

全角カナ25文字以内

テンプラ モリアワセ

10 / 25文字

■メニュージャンルの選択 **必須**

メニューを選択すると自動的に翻訳されたメニュー名、解説文を表示します。

天ぷら盛り合わせ メニュージャンルを選択

メニュージャンル
4,000種

■メニュー編集

食材・調味料・調理方法の編集

食材、調味料、調理方法の選択を、メニュージャンルの初期情報に戻します

食材の選択	鱈(カレイ)、鯖(クラ)、芝エビ、かぼちゃ、さやえんどう、スナップえんどう、なす、たまねぎ、れんこん、しいたけ	<input type="button" value="食材を編集"/>
調味料の選択	岩塩、つゆ	<input type="button" value="調味料を編集"/>
調理方法の選択	揚げる	<input type="button" value="調理方法を編集"/>

■テイクアウト設定

テイクアウトOK

■価格項目 **必須**

サイズ、種類などのメニュー価格項目を設定できます。

食材1,000種/調味料400種/調理法40種

2010年より、政府観光局の公式レストランガイドへ、情報提供を行っています。

The image shows a screenshot of the JNTO website. At the top left, the word "JAPAN" is written in large, gold, serif letters. To its right is the logo for the Japan National Tourism Organization, which features a stylized bird and the text "Japan National Tourism Organization". Below the logo is a horizontal collage of five images: a woman in a white kimono holding a fan, two women in colorful kimonos, a modern building with a curved facade, a night view of colorful fireworks, and a woman in a white dress holding a shopping bag. At the bottom left, there is a red circular logo with a white cherry blossom and the text "Japan. Endless Discovery." On the right side, there is a red vertical sidebar with a "Select Language" menu. The menu lists various languages with a small red arrow icon next to each. The "Tiếng Việt" option is marked with a "NEW" tag. At the bottom of the sidebar, there are sections for "For Smart Devices" and "Meetings & Incentives".

JAPAN

Japan National Tourism Organization

Japan. Endless Discovery.

Select Language

- English
- 简体中文
- 繁體中文(香港)
- 繁體中文(臺灣)
- 한국어
- Français
- Deutsch
- ภาษาไทย
- Bahasa Indonesia
- Tiếng Việt **NEW**
- Português
- Русский
- Italiano
- Español
- العربية

For Smart Devices

Meetings & Incentives

日本政府観光局(JNTO)ご案内

日本政府観光局（JNTO）への情報提供

2010年より、政府観光局の公式レストランガイドへ、情報提供を行っています。

The screenshot displays the JNTO website interface. At the top left is the JNTO logo and the text "JAPAN: the Official Guide Japan National Tourism Organization". To the right are navigation options for "Select Language" and "Local Sites", along with a search bar. The main banner features a photograph of a red and white double-decker bus in front of the Yokohama Port Opening Memorial Hall, with the text "Autumn in Japan Yokohama Port Opening Memorial Hall Yokohama City, Kanagawa" and links to "MOVIE CHANNEL" and "PHOTO GALLERY INDEX".

Below the banner is a navigation menu with the following items: HOME, PLACES TO GO, SUGGESTED ITINERARIES, PLAN YOUR TRIP, and JAPAN IN-DEPTH.

The "Japan Travel Updates" section lists several items:

- ▶ Traffic information around the Nikko area
- ▶ Information on tourist destinations around the Aso area
- ▶ The eruption alert level of Sakurajima turned as before
- ▶ Restricted area around Owakudani
- ▶ Eruption of Kuchinoerabujima
- ▶ Eruption of Mt. Ontake

The "Japan Monthly Web Magazine" banner for the 11th issue (November 2015) is displayed, with the tagline "We bring you lots of 'WOW'".

The "Utility Zone" includes links for "JNTO Travel Planner", "Map", and "Weather". A red box highlights the "Restaurant Search" button, which includes a fork and knife icon.

2010年より、政府観光局の公式レストランガイドへ、情報提供を行っています。

Japan Restaurant Search

Find your favorite restaurants/bar and make your stay more memorable!

English • 한국어 • 简体中文 • 繁體中文

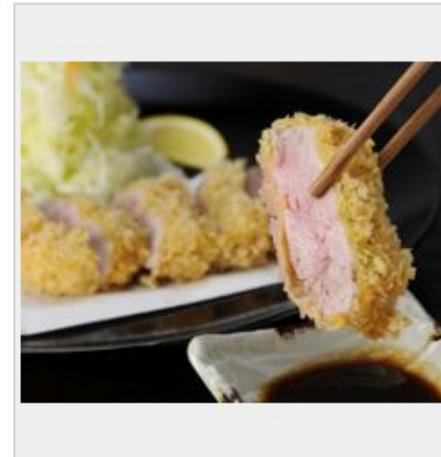


Back to Restaurant List

AGEZUKI

(あげづき)

Restaurant Type	Modern Japanese Cuisine > Tonkatsu (Panko-Fried Pork Cutlets)	Average Cost	JPY 2,500
-----------------	---	--------------	-----------



other photos



Topics

[Welcome to our new website: Japan Tours & Activities](#) [2014.01.06]

[Japan Accommodation and restaurant search is now on your smart phone!](#) [2011.09.20]

Bookmark / Share

SHARE

Powered by Gourmet Navigator



Check original data



Check restaurant menu



Get detailed map

Please click to visit & check GOURNAVI original website

東京/大阪

JNTO認定
外国人
観光案内所
2013/12/17
認定



▲対面型コンシェルジュサービス

■ぐるなび情報ラウンジ

JNTO認定外国人観光案内所 認定決定

グランフロント大阪内にオープン。
対面型コンシェルジュサービスによるお店探し。



写真はイメージです



店舗の設計・デザイン
隈研吾氏
建築家



「旬食予報」プロデュース
小山薫堂氏
放送作家・脚本家

ぐるなび GURUNAVI

飲食店情報ラウンジ(コンシェルジュ常駐)

SHUN*SHOKU LOUNGE

旬の食材情報ラウンジ (「旬食予報」と連動)

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

● 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



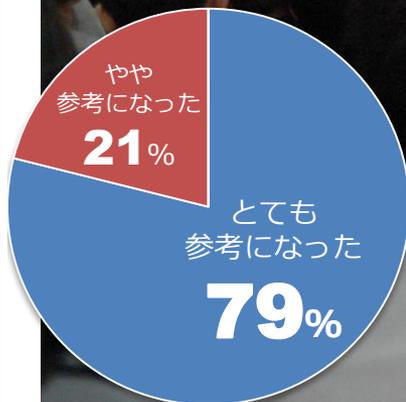
金沢名物
押し寿司づくりを
体験できる

インバウンド対策セミナー

全国各地にて外国人を受け入れるためのインバウンド対策セミナー講座を開催



講座の満足度



参加者の声

- 宗教上の食事制限について理解できた。
- 過去の経験を思い出し、「お通し」が普通ではなかったことや、日本人の感覚では計り知れないことが多々あることを確認。
- 他店での出来事、対応など今までなかったことを知れた。宗教やベジタリアンの食文化についても参考にしたいと思った。

セミナーカリキュラム：例

- 1：訪日外国人の概況
- 2：外国人を呼び込むための取り組み事例
- 3：外国人客からよくある要望
- 4：接客シーンDVDを視聴して意見交換
- 5：成功店の取組み



世界を舞台に
(日本ファンづくり)

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

行ってみたい日本、もう一度行きたい日本へ。

Japan Trend Ranking

One visit is never enough.



新しい Web サービス
のスタートです。

PC とスマートフォンに対応。

sg.sushiandsake.net

Search



2013年4月25日

英語版

Open

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
- ・ 2015/10/1 JNTO特設サイト開設

■ Facebook



■ ステッカー



■ facebookいいね数 147,000突破

※2015年11月1日現在

JAPANESE RESTAURANT WEEK

現地 日本食レストランで日本料理を楽しむイベントを開催すると同時に、日本ファンづくりを育成



第1回
2013/9/1~8
タイ

31店舗参加

2013/9/12~20
シンガポール

57店舗参加

観光庁 連携

第2回

2013/12/18~2014/1/26

シンガポール

80店舗参加

第3回

2014/10/1~2014/10/20

シンガポール

110 店舗参加

参加店にてイベント告知/イベント開始



■パンフレットラック



■参加店の様子



■イベント開催

メニューイベント

日本食材の提供



株式会社
三崎恵水産

メニュー開発



RED-U35
SEITAシェフ

日本食文化の体験



海外エリア

ロサンゼルス

香港

台湾

117店参加

シンガポール

110店参加

2014年度内予定

2014/12開催

2014/10開催

各国の日本食レストランでリアルイベントを実施



日本食レストラン賞遊日本

吃日餐・贏雙人5天4晚日本美食發現之旅等・豐富獎品。

賞遊日本

日本餐廳獎 10.08.2015

台灣

第二回：台灣 (2015/10/08 - 10/21)
參加レストラン数：72店舖
2st event: Taiwan
(10/08/2015 - 10/21/2015)
72 participating restaurants



日本食レストラン賞遊日本

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

日本餐廳獎 10.22.2015

香港

第二回：香港 (2015/10/22 - 11/04)
參加レストラン数：73店舖
2nd event: Hong Kong
(10/22/2015 - 11/04/2015)
73 participating restaurants



日本食レストラン賞遊日本

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

賞遊日本

日本餐廳獎 11.19.2015

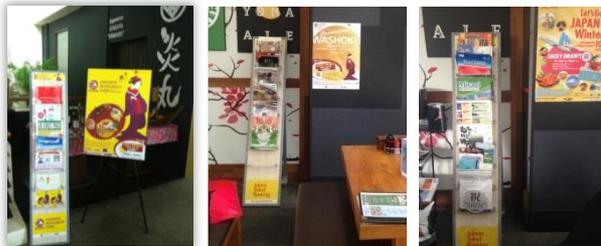
シンガポール

EXPLORER JAPAN'S DELICACIES

JAPANESE RESTAURANT WEEK

11.19.2015 12.02.2015

第四回：シンガポール (2015/11/19 - 12/02)
參加レストラン数：81店舖
4th event: Singapore
(11/19/2015 - 12/02/2015)
81 participating restaurants



海外レストランネットワークを活用した
海外現地における日本ファンづくりイベント



行ってみたい日本、もう一度行きたい日本へ。