

海外からのお客様対応 お食事提供のススメ

～ビーガン・ベジタリアンなど食文化の理解やアレルギー対策～

1. アレルギー対策のススメ

食物アレルギー事故を起こさないために必要な取り組みです。

STEP 1 知る

自分のお店のメニューの食材を
事前チェック(アレルゲン28品目)

STEP 2 知らせる

メニューへのアレルゲン食材表示
(ピクトグラム) & 「食物アレルギー
コミュニケーションシート」活用

STEP 3 代える

アレルゲンや肉・魚などを使わ
ない料理(オーダーメイド)を考える
or 「取り除くことができません」

2. メニューで知らせる

写真

英語表記

アレルギー表示



このメニューはイメージです。

3. Googleビジネスプロフィールの活用

お店の場所や開店時間、メニュー(アレルギー情報を含む)を告知できます。
出雲観光協会では、Googleビジネスプロフィールの情報掲載を支援しています。

 出雲市 観光交流部 インバウンド推進課

島根県出雲市今市町70番地

各種テンプレートはコチラから

