



下田市 / Shimoda City

# 下田料理飲食店組合

Shimoda Cooking Union

## [こんな活動をしています]

- 組合員有志で英語版メニューの作成・配布
- ベジタリアンに対応したメニューの開発・提案
- 外国人対応としてクレジット決済の普及活動
- ハラル・ヴィーガンなどの勉強会を開催 など

## 地元の料理飲食店組合が挑む ユニバーサルデザインの新たな取組

近年、下田市への外国人旅行客は増加しており、現場では食の多様化への対応が求められています。下田料理飲食店組合では、「食のバリアフリー」をテーマに、組合員向けの講義と実習を通して、ヴィーガン（絶対菜食主義者）やイスラム法の戒律に則った「ハラル」食品などの理解を深める啓蒙活動を実施中です。また、外国人対応のため、加盟店舗へのクレジット決済の普及活動や、2013年からは下田の街に店を構える約120店舗の飲食店うち、21店舗でオリジナル英語版メニューを作成するなど、活動の幅を広げています。

### アクセスMAP



### [施設情報]

住 下田市二丁目12-17 下田商工会議所内  
☎ 0558-22-1181  
✉ info@shimoda-cci.or.jp  
Ad.2-12-17 Shimoda

食のスタイルは多種多様。  
お客様へできる限り寄り添い  
食のバリアフリーに向けた下準備を。

さわかち だいきち  
下田料理飲食店組合 組合長 澤地大吉さん



「食」のバリアフリー」とひと言で言えども、食のスタイルは十人十色。全てのお客様に100パーセントの対応は難しいかもしれませんが、皆さん様々なきっかけがあつてのこと。ご要望に可能な限り寄り添うため、ベジタリアンのお客様向けのメニュー開発、ハラールの勉強会の実施などに取り組んでいます。

また、戒律の厳しいハラール対応も、現場で可能なレベルでの提供を考案するなど、手探りではあるものの、徐々に実行へと移しています。

下田市にいらっしゃるお客様の層が多様化している昨今、少しでも多くのお客様に満足していただけるよう、柔軟な対応でおもてなしの心を表現できればと思います。

## UD POINT



### オリジナルの「英語版メニュー」の作成

下田料理飲食店組合作成のオリジナル英語版メニューは、観光目的で訪れたお客様が知りたい「グルメ情報」が満載です。和食・中華・カフェなどのグルメジャンルをピクトグラムで表示するほか、税込・税抜の料金も詳しく記載。また、この英語版メニューは加盟店舗以外に、下田市内の旅館やホテルにも設置しています。

### 食の選択肢を増やす試み「ゆるベジ弁当」

下田料理飲食店組合に加盟する居酒屋「Dining & Bar Namininami」では、2018年4月から「ゆるベジ弁当」の販売を開始しました。肉の代わりに大豆ミートを使用するなど、動物性、動物由来の食材を一切使わないお弁当で、ヴィーガン（絶対菜食主義）の方だけでなく、野菜不足の方にもおすすめできる一品。チラシは外国からのお客様向けに、英語版も用意しています。



## すぐに始められるUDアイデア

### 勉強会の様子はビデオ撮影しておき、後日シェアすることで残る財産に

下田料理飲食店組合で実施する勉強会は、可能な範囲でビデオ撮影をしています。当日参加が難しかった人に向けて後日、撮影した動画をシェアすれば、貴重な知識を漏れなく共有可能です。組織としての財産にもなるため、きちんと記録することは重要だと考えています。

