

平成18年1月18日

(市長記者会見資料)

京 都 市
京 都 商 工 会 議 所
(社)京都市観光協会

産業観光局観光部観光振興課

TEL: 222-4133

飲食店メニューの多言語化推進事業について

～京都おもてなし翻訳メニュー，まもなく開始～

平成16年の京都市における宿泊外国人旅行者数は，前年比21%増の54万人になり，国レベルでも訪日外国人旅行者数が614万人に達するなど，外国人旅行者の増加が顕著となっています。こうした中で，5000万人観光都市・京都の実現のため，外国人旅行者に京都で快適に滞在していただける環境整備が必要不可欠となっております。

今般，外国人对応のできる飲食店を増加させることを目的として，京都市，京都商工会議所及び(社)京都市観光協会で「メニュー多言語化推進事務局」を設置し，飲食店などに対し，多言語メニューの作成支援や，外客おもてなしセミナーの開催などを行うこととしましたのでお知らせします。

1 事業主体

「メニュー多言語化推進事務局」(京都市，京都商工会議所，(社)京都市観光協会)

2 対象事業者

京都市内の飲食店事業者(約27,000件)を対象とする。

3 実施時期

平成18年2月1日から登録開始

(多言語メニューの作成サービスは3月上旬から開始)

4 事業内容

(1) 多言語メニュー作成支援事業「京都おもてなし翻訳メニュー」

○約2,000品目の豊富なメニューとその説明等を無料で提供 (開始時は英語のみ)

京料理をはじめ，利用頻度の高い約2,000品目に関してメニューが自動作成できるホームページを開発し，登録費無料で公開する。メニュー名のみならず，原材料や食べ方等，関連情報もあわせて利用可能。

○代行サービスでパソコンのない事業者も安心

パソコンを使用できない業者など，希望者に対しては，手数料8,000円(実費相当)でメニューの作成を代行する(レイアウト，デザイン，印刷等は別途費用が必要)。

○オリジナルメニューも割安で作成可能

独自性の高いメニューの作成については，翻訳業者によるサービスをあつせん

(2) 付随事業等

- 外国人観光客受入に当たっての注意点や対応に必要な簡単な会話をまとめた「外国からのお客様への対応マニュアル（仮称）」の作成・配布
- 「外客おもてなしセミナー」の開催
- 多言語メニューを導入していることを表示するステッカーの配布

5 「京都おもてなし翻訳メニュー」ホームページの利用方法（別紙1 ホームページのイメージ参照）

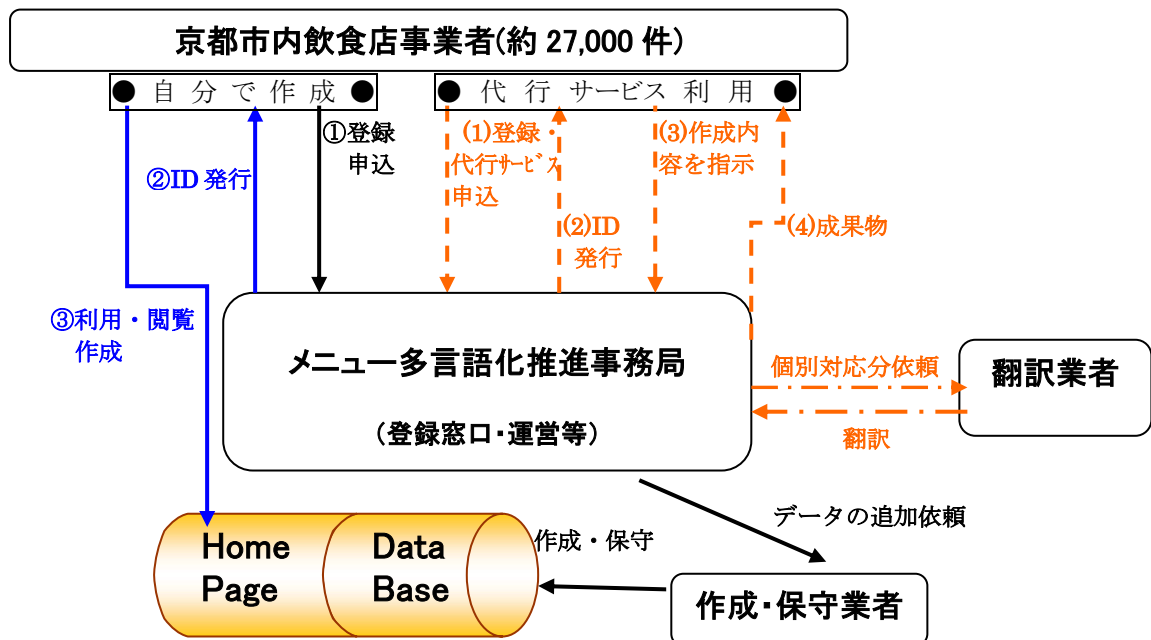
- (1) インターネット又は FAX 等によって登録手続きを行う。
- (2) 発行された ID を用いてメニュー作成サイトにアクセスする。
- (3) 店舗情報（営業時間、支払い方法等）、品目及び必要な事項（名称、材料、食べ方、注意書き）を日本語で選択し、値段などの情報を入力する。
- (4) 基本様式でメニューが作成される。
- (5) レイアウト、デザイン等を施し、店舗独自のメニューを作成する（別紙2「翻訳メニュー作成例」参照）。

※ 以上、代行サービスを利用することも可能。

6 経費負担

京都市100万円，京都商工会議所100万円

(参考) メニュー作成の流れ



<京都おもてなし翻訳メニュー ホームページアドレス> <http://kyo-honyakumenu.jp>

問合せ:「メニュー多言語化推進事務局」TEL:075-212-6453 FAX:075-255-1985 E-Mail:pj@kyo.or.jp

(注：イメージであるため、実際に表示される画面とは異なる)

●登録：2月1日以降

「京都おもてなし翻訳メニュー」ホームページ (<http://kyo-honyakumenu.jp>) 上から、必要事項を入力し、登録する。

<京都おもてなし翻訳メニュートップページ>

まずユーザー登録が必要です。

ユーザー登録

登録完了後、お知らせしたIDでログインしてください。

ログイン

<京都おもてなし翻訳メニュー ユーザー登録>

- 店名
- 担当者名
- 連絡先
- E-mail
- 代行サービス ☐希望する ☐希望しない
- 店舗情報 詳細入力

店舗情報：営業時間、利用可能通貨等

●メニュー作成：3月上旬以降

1 登録後に送信されるIDを用いて、ログインする。

<京都おもてなし翻訳メニュートップページ>

まずユーザー登録が必要です。

ユーザー登録

登録完了後、お知らせしたIDでログインしてください。

ログイン

<京都おもてなし翻訳メニュー ログイン>

ID

パスワード

2 「新規メニューの追加」から、メニューを選択する。

<多言語支援メニュー>

新規メニューの作成

⋮

<新規メニューの作成>

和食

その他

洋食

I・J・K・各国料理

中華料理

⋮

3 表示されたメニューから翻訳したいものを選択し、価格など必要事項を入力する。

<和食>

鰻料理

おばんざい

豆腐料理

⋮

<鰻料理>

☐ 鰻のおとし	2,000 円	☐ 注意書表示
☐ ぼたん鰻	4,000 円	☐ 注意書表示
☐ 鰻ざく	1,500 円	☐ 注意書表示
⋮		
翻訳		

4 翻訳ボタンを押すと、今回入力した情報と、登録時に入力した店舗情報が翻訳されるので、これを利用者の好みに応じてレイアウトし、メニューを完成させる（別紙2 翻訳メニュー作成例参照）。

別紙2 翻訳メニュー作成例

Pay in cash YEN only
All prices include tax. 10% service charge will be added.
Please pay at the cashier
Open 11:00-14:00, 17:00-22:00

登録した店舗情報

京料理 KYO-RYORI Foods

Obanzai Dishes (おばんざい)

Obanzai refers to daily side dishes, including herring wrapped with algae, boiled seaweed, boiled herring and eggplant, stick codfish, salted mackerel, tofu curd, boiled daikon, fried eggplant served with soup, etc. Though obanzai dishes appear plain at first, they are actually very rich dishes with sophisticated seasoning and reasonably priced seasonal

食材や調理方法など
必要な説明を表示

Shiage (青ジソの包み揚げ) Fry
to Itameni (青唐辛子とジャコの

大意:おばんざいは、鰯の昆布巻、棒だら、高野豆腐、茄子の揚げ
びだしといった日常のおかずのこと。一見簡素だが、旬の素材を使
い、大変手間をかけた上品な味付けの料理である。

Green chili pepper with dry hot fish (Jako) ¥800

Kabu-no Ebiikomi (カブのエビ射込み) Turnip ("Kabu") stuffed with shrimp ... ¥800

Ebishinjo-no Nimono (エビしんじょの煮もの) Shrimp balls ... ¥1,000

Hiyashi Junsai (冷やしじゅんさい) Chilled water shield ("Junsai") ... ¥700

Tofu to Yasai-no Itamenomo (豆腐と野菜の炒めもの) Stir fry vegetables and

Yuba Shumai (湯葉シュウマイ) Steamed pork meatballs in tohu skin ("Yuba")

Yomogihu-no Takiawase (ヨモギ麩の炊き合わせ) Boiled wheat gluten with mugwort ("Yomogi") ... ¥800

Yasai-no Dobozekeitame (野菜のドボ漬け炒め) Stir fry vegetables and Japanese pickles ... ¥700

Sake-no Kobumaki (鮭の昆布巻き) Boiled salmon and tangle ("Konbu") rolls ... ¥1,000

用意した品目は
約 2000。日本語も表示

Hamo 鱧 (Pike Eel)

Hamo is a familiar fish for people of Kyoto, but not so common for people living in the Tokyo region and northwards. It is a kind of sea fish similar to eel and conger eel. Since the fish has many small hard bones, chefs need to master the skill of cutting them into minute pieces. Hamo is prepared in a number of different ways, including thin slice sashimi, clear soup, minced, water-cooled sashimi, quick exposure to hot water, grilled white, grilled with sauce, with vinegar, sushi, etc.

Hamo-no-Otoshi (鱧のおとし) ...

Cut hamo flesh place on a plate layered with

Botan-Hamo (ぼたん鱧) ... ¥4,000

First of all flavor the pieces of hamo flesh with

大意:鱧は、東京などでは一般的ではないが、京都の人々にとってなじみの
ある、うなぎに似た外観の魚で、小骨が多いため、調理師は骨切りの技を体
得する必要がある。調理法は多く、薄造り、お澄まし、落とし、酢の物、すし
等がある。

magically transforms into something resembling a botan (tree peony) flower in the hot water. Then put the meat into a

lacquerware bowl with mitsuba (trefoil) and pour in hot Japanese consomme soup.

Hamozaku (鱧ざく) ... ¥1,500

This is dressed hamo skin and cucumbers with vinegar and soy sauce. Pull out any bones that you can from the skin and cut the remainder into fine pieces. Dress it with sliced cucumbers soaked in vinegar and lightly-coated in sugar and soy sauce.

Hamo-no Yakimono (鱧の焼物) ... ¥1,200

Bake the hamo with sweet and salty sauce. It looks similar to unagi-no-kabayaki (baked eel).

Hamo-no Tempura (鱧のてんぷら) ... ¥1,200

Make the coating for Tempura mix. Add flour, an egg and cold water together and mix. Dip Hamo flesh into the coating and fry in oil.

地酒や焼酎の説明も
必要に応じて可能

Drinks

Draft Beer (生ビール) ... ¥550

Bottle Beer (瓶ビール) ... ¥500

Sake (日本酒) rice wine ... ¥500

Reishu (冷酒) chilled rice wine ... ¥600

Shouchu (焼酎) Japanese Clear liqu

Chuhai (酎ハイ) shouchu soda ... ¥450

Mineral Water (ミネラルウォーター) ... ¥300

Coke (コーラ) ... ¥300

大意:食前に「お通し」をお出しします。チャージとして 500 円申し受けます。
当店の生の食材は、新鮮かつ厳選されたものを使用しております。
一皿の量は標準的な日本サイズとなっております。

Please note that serve O-toshi, a small appetizer to every customer which is a customary kind of cover charge and is ¥500.

We use only the fresh, fine and specially selected raw ingredients in our cooking. Amounts served are average Japanese portions.

注意書スペース。外国人のお客様に
最低限伝えるべき情報を表示