



お客様への安心提供と従業員の負担軽減に フードピクト®と講演研修のご案内

はじめに

代表メッセージ	... 2
会社概要	... 3

世界品質の食材表示ツール | フードピクト®

フードピクトとは	... 5
フリー素材との違い	... 6
導入事例	... 7
お客様の声	... 9
ご利用方法	... 10

認証や外国語に頼らない食事対応 | 講演研修

提供メニュー	... 13
1. 世界の食トレンドと消費者が食に求める3つの役割	... 14
2. 多様な食文化や食習慣があるお客様の受け入れ	... 15
3. 前頁までの1と2の同時提供	... 16
マガジン 講演・研修の配布資料として	... 17
主な提供事例	... 18
ご利用方法	... 19

おいしい絵文字で世界をつなぐ

フードピクトは、私の失敗から生まれました。

学生時代、海外からの友人を招いた食事の席で宗教により食べられないものがあると知っていながらメニュー選びに苦戦しお互いに気まずい食卓を囲むことになりました。

いま世界の3人に1人にはベジタリアンや宗教上の理由などにより「食べられないもの」があります。また日本で生まれる子どもの10人に1人には食物アレルギーがあります。

言葉や文化、宗教や体質などの違いを超えて誰もが安心して日本での食事をたのしめるように私たちは世界品質の食材表示ツールと研修セミナーの提供を通してさまざまな食文化や食習慣があるお客様の受け入れをサポートしすべてのお客様のおいしい笑顔に寄り添います。

株式会社フードピクト
代表取締役 菊池 信孝



SUMMIT 2019

会社概要

基本情報

社名 株式会社フードピクト
設立 2017年1月23日
所在地 〒657-0831 兵庫県神戸市灘区水道筋3-4
役員 菊池 信孝 | 代表取締役
佐久間 文恵 | 取締役
眞鍋 邦大 | 取締役
多田 信広 | 監査役（公認会計士）
資本金 400万円
連絡先 hello@foodpict.com

事業内容

フードピクトの提供
講演・研修プログラムの提供
上記に付随するコンサルティングの提供

受賞実績

経済産業省近畿経済産業局「関西インバウンド大賞」特別賞
日本経済新聞社「日経優秀製品・サービス賞」優秀賞 日経MJ賞
国連プロジェクトサービス機関・兵庫県・神戸市「SDGs CHALLENGE」採択企業



世界品質の食材表示ツール | フードピクト®

フードピクトとは | 世界品質の食材表示ツール

- ・世界の3人に1人には、宗教戒律やベジタリアンにより「食べられないもの」があります
- ・フードピクトは言葉や文化の違いを超えて使用食材を伝えるユニバーサルデザインの食材表示ツールです
- ・食物アレルギーにも対応し、すべてのお客様が安心して食事を楽しめる環境づくりに貢献します

フードピクト®



使用例



PHOTO | The Japan Times (MAY 21, 2018)

フリー素材との違い | 世界1,500名への国際調査から開発

- ・フードピクトはISO（国際標準化機構）とJIS（日本産業規格）のピクトグラム開発ガイドラインに準拠し世界1,500名への「理解度・視認性・必要品目」に関する国際調査から開発しています
- ・CUD（カラーユニバーサルデザイン）に配慮し、おいしさにも寄り添う色合いに仕上がっています
- ・観光庁が推奨する情報開示に基づくインバウンド対応の1ツールとして、世界中のお客様に安心を届けます

非常口のマークと同じ 世界品質のデザイン



誰にでも正確に伝わるデザイン

フードピクトは非常口のマークと同様にISOとJISのピクトグラム開発原則とCUDのガイドラインに準拠し世界1,500名への調査から開発しました。言葉や文化の違いを超えて正確に伝わります。

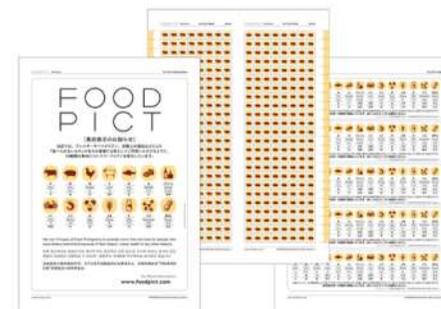
専門家と策定した 表示基準と利用ルール



誰もが安心できる共通ルール

フードピクトの表示基準は食物アレルギーは食品表示法をベースにベジタリアンや宗教に関する項目については大学教授や専門家、各教会/協会の協力を得て誰もが安心できる共通のルールを策定しました。

充実のサポート商品と 安心のアフターサービス



すぐにご利用いただけます

フードピクトのライセンス契約者は無料のお問合せサポートが受けられます。またシールブックや研修セミナーなど必要に応じてご利用いただける商品からみなさまの表示運用をサポートします。

導入事例（民間） | 全国100社1,600店を超えるご利用実績

- ・フードピクトは日本の玄関口である成田空港、羽田空港、関西空港をはじめ多くの外国人観光客が利用する商業施設やホテルなど全国1,600店以上でご利用いただいています
- ・日経優秀製品サービス賞を受賞し、新しい食品表示インフラとして広がっています

- 国際空港・商業施設 -



空港/エアライン

- ・成田空港
- ・関西空港
- ・羽田空港
- ・日本航空（国内ラウンジ、海外ラウンジ、ファーストクラス機内食）

商業施設

- ・東京ビッグサイト
- ・プレミアムアウトレットモール
- ・白浜アドベンチャーワールド

- ホテル・レストラン -



ホテル

- ・阪急阪神第一ホテルグループ
- ・京阪ホテルズ&リゾーツ
- ・八芳園
- ・ホテルオークラ東京ベイ
- ・グランドニッコー淡路

協会/連合会

- ・JTB旅館ホテル連盟北海道支部連合会
- ・立山黒部アルペンルート

- 食品パッケージ -



食品メーカー

- ・ニチレイフーズ
- ・オタフクソース
- ・シエルブルー

導入事例（公共） | 政府会議や学校教科書にも

- ・ 政府主催の国際会議や歓迎会、総務省消防庁の防災ツールなどの公共分野でも広く利用されています
- ・ 2020東京五輪の公認プログラムにも採用されています
- ・ 多様性に配慮したユニバーサルデザインとして、学校教科書や給食献立表での採用も進んでいます

- 政府・コンベンション -



コンベンション

- ・ G20大阪サミット
- ・ G7伊勢志摩サミット
- ・ APEC
- ・ TICAD
- ・ ミラノ万博
- ・ UNWTOガストロノミー
ツーリズム世界フォーラム
- ・ 冬季アジア五輪 選手村
- ・ 夏期アジア五輪 公式ホテル

政府機関

- ・ 総務省消防庁 「避難者登録カード」

- 東京五輪プログラム -



2020東京五輪公認プログラム

パナソニックセンター東京
「Diversity 多様性を彩るピクトグラム」
2019年3月12日～7月中旬

- 学校教科書・給食献立表



学校教科書

- ・ 小学校「道徳」（光村図書）
- ・ 小学校「社会」（小峰書店）
- ・ 中学校「美術」（開隆堂出版）
- ・ 中学校「美術」（日本文教出版）
- ・ 高校「英語」（三省堂）
- ・ 高校「家庭科」（大修館書店）

給食献立表

- ・ 神戸市教育委員会（小学校、中学校）
- ・ その他、保育園や専門学校

お客様の声 | 採用企業の満足度96.7%、継続利用率99.6%

- ・フードピクトは多様な食習慣のお客様に安心を提供するだけでなく
従業員の正確なコミュニケーションを支援し、接客にかかる不安や時間の低減に貢献します
- ・外国人のお客様だけでなく、アレルギーのある日本人のお客様にも安心を提供します

- ホテルの支配人 -



出典 | テレビ東京「ワールドビジネスサテライト」2014年05月27日

接客時の不安と負担を低減

「フードピクトを表示することでお客様に使用食材が視覚的に伝わり、外国語が苦手な従業員が抱く接客への不安や接客にかかる時間が大幅に削減しました」

- 飲食店の店長 -



出典 | TBS「Nスタ」2014年07月02日

実感効果ランキング

- ① お客様への説明がしやすくなった
- ② 従業員の接客時の不安が減った
- ③ 食材に関する問合せやクレームが減った
- ④ メニューの食材にこだわるようになった
- ⑤ アレルギーや外国人のお客様が増えた
- ⑥ お客様のメニュー検討時間が短縮した

- 日本人のお客様 -



出典 | NHK総合「おはよう日本」2014年10月10日

自分で選べる楽しさとQOLの向上に

フードピクトは外国人観光客だけでなくアレルギーのある日本人のお客様にも安心して外食できる機会を提供し、すべてのお客様の満足度と生活の質(QOL)の向上に貢献します。

ご利用方法 | ライセンスのお申込みが必要です

- ・フードピクトのご利用にはライセンス（デザイン使用権利）契約が必要です
- ・ライセンス契約者は無料のお問合せ対応と、シールなどのオプション商品をご利用いただけます
- ・下記のほかにコンベンションや展示会用のパッケージもあります。詳しくはお問い合わせください

商品概要

フードピクトのデータ（AI, JPG, PNG）と利用マニュアル（PDF）をご利用いただけます。
ライセンス契約者からのご利用に関するお問合せに無料に対応します。

ライセンス価格

1 レストラン（店舗）、または1商品パッケージ（JANコード）につき、下記価格でフードピクトをご利用いただけます。

ライセンスの数	1ライセンスあたりの価格	上限価格
1～25	12,000円	—
26～50	10,000円	—
51～100	8,000円	—
101～150	6,000円	—
151以上	—	1,250,000円

（例） ホテルチェーン1社12施設36レストランでご利用の場合：12,000円×25レストラン+8,000円×11レストラン=388,000円（税抜/年間）

ご利用方法 | お申込からご利用開始まで最短1週間

1. ライセンスのお申し込み

フードピクト利用規約に同意のうえ、ご希望のライセンス数をメールにてお申し込みください。
ご希望の方には見積書の作成や、ライセンス契約書（書面による契約締結）もご用意しています。



2. 商品送付、ライセンス料金のお支払い

お申込み受付後、フードピクトをご利用いただくためのライセンス商品（ダウンロードリンク）を送付します。
またクレジットカード決済をご希望の方にはカード決済のご案内メールを、
銀行振込をご希望の方には請求書を同封して送付します。



3. ご利用開始

ライセンス商品に含まれるフードピクト利用マニュアルをご覧ください、表示準備が出来次第、ご利用を開始します。
ご利用に関するご不明点やご相談は、無料のメール対応（アフターサービス）をご利用いただけます。

* 必要に応じて次頁以降の研修セミナーもあわせてご利用いただけます。



認証や外国語に頼らない食事対応 | 講演研修

提供メニュー

外国人観光客の誘致と地域経済の活性化に向けて
フードピクトでは世界の食トレンドと消費者インサイトに関する講演と、
多様な食文化や食習慣を有する訪日外国人の受け入れに向けた研修を提供しています。
また講演や研修の配布資料としてもご利用いただけるマガジンを刊行しています。

講演・研修

以下の3種類のプログラムをご用意しています。

1. 世界の食トレンドと消費者が食に求める3つの役割（14頁）
2. 多様な食文化や食習慣があるお客様の受け入れ（15頁）
3. 上記1と2の同時提供（16頁）

マガジン

上記1と2の内容を1冊にまとめたマガジンをご用意しています。
講演・研修の際に配布資料としてご利用いただける場合は
特別価格でご提供しています（17頁）。



1. 世界の食トレンドと消費者が食に求める3つの役割

講演内容

新型コロナウイルスの世界的な感染拡大に伴い、食事は栄養補給から自己実現の手段へと変化を続け、消費者が食に求める役割は大きく変化しました。

本講演では世界の食トレンドと消費者インサイトについて、下図の3つの役割と関連する9つのキーワードを、国内外の6つの事例を交えながら紹介します。

提供価格

時間：60分（講演45分＋質疑等15分）

定員：40名（配布資料はPDFデータ支給）

価格：198,000円（税込 / 別途、会場備品費*1、旅費交通費*2）

*1：会場備品費（プロジェクタ、マイクなど）と、配布資料の印刷費は上記価格に含まれません

*2：交通費（JR三ノ宮駅から研修会場までの合理的な公共交通機関、宿泊が必要な場合は実費）は上記価格に含まれません

ご利用事例

自治体や観光協会（地域の飲食事業者向けセミナー）

食品展示会（来場者向けセミナー）

業界企業（取引顧客向けセミナー）



2. 多様な食文化や食習慣があるお客様の受け入れ

研修内容

外国人旅行者が日本に期待することの第1位は、訪日前・滞在中・次回訪問時のいずれにおいても日本食を食べることで、食はそれぞれの地域や文化を伝える重要な要素となっています*1。一方で、実際に日本を訪れた外国人旅行者が困ったと回答した場所の第1位は飲食店で、3人に1人（28.5%）は食事の場面で不安や不自由を感じています*2。

この3人に1人という数字は、ヴィーガンやベジタリアン、ハラールやコーシャ、アレルギーなどにより「食べられないもの」がある世界の人口比率と同じです。本研修では多様な食文化や食習慣を有する訪日外国人の受け入れに向けて、以下の3つのポイントを国内外の優良事例を交えながら紹介します。

1. 訪日外国人の市場概況
2. 多様な食文化や食習慣の基礎知識
3. 観光庁が推奨する情報開示に基づく食事対応の実践方法

提供価格

時間：60分（講演45分＋質疑等15分）

定員：40名（配布資料はPDFデータ支給）

価格：198,000円（税込 / 別途、会場備品費*1、旅費交通費*2）

*1：会場備品費（プロジェクタ、マイクなど）と、配布資料の印刷費は上記価格に含まれません

*2：交通費（JR三ノ宮駅から研修会場までの合理的な公共交通機関、宿泊が必要な場合は実費）は上記価格に含まれません

ご利用事例

自治体や観光協会（地域の飲食事業者向けセミナー）

観光専門学校（学生向けのゲスト講義）



3. 前頁までの1と2の同時提供

研修内容

14頁に記載の世界の食トレンドと消費者が食に求める3つの役割と、
15頁に記載の多様な食文化や食習慣があるお客様の受け入れを1回でまとめて紹介します。

提供価格

時間：90分（講演80分＋質疑等10分）

定員：80名（配布資料はPDFデータ支給）

価格：286,000円（税込 /別途、会場備品費*1、旅費交通費*2）

*1：会場備品費（プロジェクタ、マイクなど）と、配布資料の印刷費は上記価格に含みません

*2：交通費（JR三ノ宮駅から研修会場までの合理的な公共交通機関、宿泊が必要な場合は実費）は上記価格に含みません

ご利用事例

自治体や観光協会（地域の飲食事業者向けセミナー）

食品展示会（来場者向けセミナー）

マガジン | 講演・研修の配布資料として

マガジンとは

弊社では2022年の秋に国を越えた移動と観光が再開している世界6カ国12都市を48日間かけて調査し、日本の食産業が進むべき未来を示すガイドブックを刊行しました。

第一部では最新の食トレンドと消費者インサイトを、第二部では日本の食産業が世界に通用する食体験を届けるためのステップを、国内外の優良事例とあわせて紹介しています。

提供価格

講演や研修の配布資料としてご利用の際には通常価格よりもお得な価格で提供しています。

1冊：3,200円（税込 / 送料込み）



弊社サイトで
試し読みができます



主な提供事例 | 全国319カ所18,483名が受講 (2022年3月末)

自治体

- ・東京都「多様な文化等に配慮した外国人旅行者受入支援事業」講師&アドバイザー (2020~2023)
- ・大分市「食の多様性セミナー」講師 (2023)
- ・静岡県「食の多様性セミナー」講師 (2021)
- ・奄美群島広域事務組合「インバウンド対応スキルアップセミナー・食文化対応編」講師 (2021)
- ・京都府&京都市「京都観光おもてなしコンシェルジュ研修」講師 (2020)
- ・京都府南丹市「世界の食文化とおもてなしのポイント」講師 (2020)
- ・長崎県南島原市「南島原市インバウンドセミナー」講師 (2020)
- ・長崎県「コンシェルジュ勉強会」講師 (2019)
- ・岡山県「イスラム市場対応商品開発セミナー」講師 (2019)
- ・天草地域雇用創出協議会「観光業&飲食業必見!集客の答えが見えるセミナー」講師 (2019)
- ・兵庫県姫路市「訪日外国人への食事対応と売上向上10のポイント」講師、セミナー運営受託 (2018)

食品展示会

- ・プレミアムフードショー「世界の食トレンドと消費者が食に求める3つの役割」講師 (2023)
- ・フードセーフティジャパン「食品安全とその先にある安心への取り組み」講師 (2021)
- ・FOODEX JAPAN 展示会セミナー講師 (2018)
- ・外食ビジネスウィーク 展示会セミナー講師 (2017)

関連企業

- ・インフォマート「業界のためのハラール対応勉強会」講師 (2021)
- ・BMLフードサイエンス「見せる食品安全」講師 (2019)
- ・日報ビジネス「異文化理解のための知識と食材表示」講師 (2017)

その他

- ・大阪国際交流センター「ホストファミリー 食事対応研修」 (2023)
- ・ぐるなび×東京工大「食のハラールの原点 宗教実践のハラールとインバウンドビジネス」 (2017)

ご利用方法

1. ご相談・お問合せ

ご希望の研修メニュー、開催目的、参加者層、実施場所、実施時期をわかる範囲でお教えてください。
基本料金以外に費用が発生する場合は御見積を提示いたします。



2. 参加者への告知

研修開催が決まりましたら、対象となる参加者へのご案内や募集を実施してください（主催者）。
弊社ウェブサイトやSNSなどによる広報協力も承っています。



3. 研修セミナー開催

会議室、プロジェクタとマイク、配布資料（事前にPDF送付）は主催者側でご準備をお願いします。
応用ワークショップの場合、試食用食品は弊社で準備いたします。



4. 代金のお支払い

研修セミナーの実施後、弊社より請求書を発送します。
請求書に記載のお支払期日までに代金をお振込みください。