

FOODPICT™ © INTERNASHOKUNAL & NDC Graphics

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
利用事例（民間と公共）	... 7
評価と効果	... 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

1. 世界の食トレンドと消費者が食に求める3つの役割	... 13
2. 多様な食文化や食習慣があるお客様の受け入れ	... 14
ご利用事例	... 15
ご利用方法	... 16

「より良い食体験を届ける」

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
宗教上の理由で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、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講演
研修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



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
- ・本店 〒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・税理士）
- ・資本金 1,200万円
- ・連絡先 hello@foodpict.com

事業内容

- ・フードピクトのライセンス提供
- ・食の多様性に対応した商品開発と体験設計の支援
- ・ガストロノミーリズムのコンテンツ造成の支援
- ・上記に付随する講演や研修、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（UNOPS）・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®

No.1

アレルギー 特定原材料 7品目



小麦
Wheat



乳
Milk



卵
Eggs



牛
Beef



豚
Pork



鶏
Chicken



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

[フードピクト基本の16品目]



牛

Beef



豚

Pork



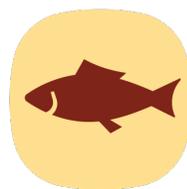
鶏

Chicken



羊

Lamb



魚

Fish



貝

Shellfish



えび

Shrimp



かに

Crab



小麦

Wheat



卵

Eggs



乳

Dairy



そば

Buckwheat



落花生

Peanut



くるみ

Walnut



アルコール

Alcohol



アルコール*

Alcohol*

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] のピクトグラム制作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] にも配慮し、おいしさに寄り添う色合いに仕上げています
- ・観光庁が推奨する情報開示に基づく訪日外国人の食事対応の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のピクトグラム制作ガイドラインと、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。

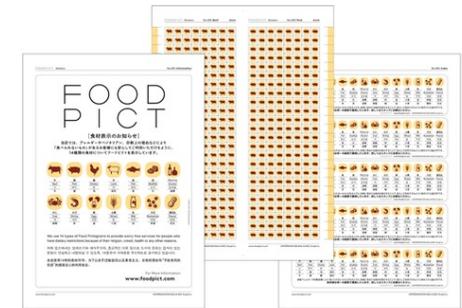
専門家と策定した 表示基準と利用ルール



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利用し、ベジタリアンや宗教に関する食材については大学教授や専門家、各教会/協会の協力を得て、誰もが安心できる利用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



正確な表示運用をサポート

ライセンスのご契約者はメールによる質問対応を無料でご利用いただけます。また案内表示スタンドやシールブック、研修セミナーなどを必要に応じてご利用いただけます（有料）。

利用事例（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店以上で利用されています
- ・また訪日外国人に人気の食品のパッケージ（BtoC、BtoB）でのご利用も広がっています

商業施設のご利用例



国際空港

- ・羽田空港、成田空港、関西空港

航空会社

- ・日本航空（国内外ラウンジとファーストクラス機内食メニュー）

商業施設

- ・東京ビッグサイト
- ・白浜アドベンチャーワールド

ホテル旅館のご利用例



ホテル

- ・東京ステーションホテル
- ・帝国ホテル（大阪）
- ・リーガロイヤルホテル（大阪、広島、小倉）
- ・阪急阪神第一ホテルグループ
- ・京阪ホテルズ&リゾート

協会と連合会

- ・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

食品メーカーのご利用例



食品メーカー

- ・ニチレイフーズ
- ・オタフクソース
- ・帝国ホテルキッチン
- ・シエルブルー

利用事例（公共） | 政府の会議や資料、学校の教科書にも

- ・ 日本政府が主催する国際会議をはじめ、主要なコンベンションで利用されています
- ・ 農林水産省の白書や、全国の避難所に配備されている総務省のコミュニケーションシートで利用されています
- ・ 多様性に配慮したユニバーサルデザインとして、学校の教科書や給食献立表での利用も広がっています

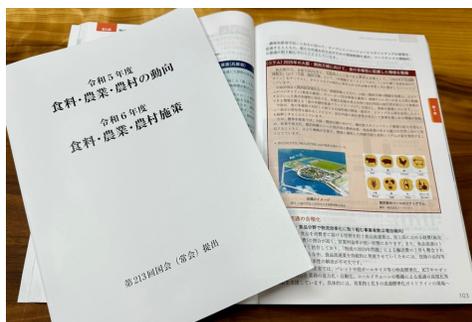
国際会議の利用例



国際会議・国際大会

- ・ 世界パラ陸上競技選手権大会（2024）
- ・ G7広島サミット（2023）
- ・ UNWTOガストロノミーツーリズム世界フォーラム（2022）
- ・ G20大阪サミット（2019）
- ・ G7伊勢志摩サミット（2016）
- ・ APECアジア太平洋経済協力会議（2010）
- ・ ミラノ万博（2015）

政府資料やツールの利用例



農林水産省

- ・ 令和5年度「白書」103頁（第1章食糧安全保障 > 第6節新たな価値創出 > 1. 食品産業の競争力強化）

総務省

- ・ 避難者登録カード
- ・ 多言語指さし会話カード

学校教科書の掲載例



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、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）

評価と効果 | お客様への安心提供と従業員の負担軽減に貢献

- ・ フードピクトがあることでお客様と従業員の正確なコミュニケーションを実現します
- ・ 外国人のお客様だけではなく、食物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
- ・ 経済産業省近畿経済産業局「関西インバウンド大賞」や日本経済新聞社「日経優秀製品・サービス賞」を受賞、新しい食品表示インフラとして国内外での利用が広がっています

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はなく、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QOL（生活の質）の向上に貢献します。

ご利用方法 | 法律改正等のアップデートつきライセンス

- ・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、法律改正等に伴う無償のアップデートが含まれます
- ・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、
下記の価格にて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

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（スライド配布資料はPDFデータで提供）

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

- ・ FABEX「専門セミナー」（2023）
- ・ 大分市「食の多様性セミナー」（2023）
- ・ 大阪ガス都市魅力研究室「Talking About」（2023）



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は、訪日前・滞在中・次回訪問のいずれにおいても日本食を食べることが第1位で、食は地域や文化を伝える重要な要素です*1。その一方で、日本を訪れた外国人旅行者が困った場所の第1位は飲食店で、3人に1人（28.5%）は食の場面で不安や不自由を感じたと回答しています*2。

*1：観光庁「訪日外国人の消費動向調査」2017年、*2：国土交通省「訪日外国人旅行者の受入環境整備における国内の多言語対応に関するアンケート」2017年

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（スライド配布資料はPDFデータで提供）

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

- ・次頁をご覧ください

ご利用事例

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

- ・FABEX 専門セミナー「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。