

## 【取材のご案内】

2024年2月13日  
株式会社トレタ

# 2/28(水)14時より 飲食店向けセミナー開催 インバウンド対策はメニューブックから！ 「おもてなし」も「接客力」もアップする新戦略

外食DXで飲食店の課題解決に貢献する株式会社トレタ（本社：東京都品川区、代表取締役CEO：中村 仁 以下、トレタ）は、大阪府内の飲食店経営者および飲食店のシステム導入推進者向けのセミナーを2024年2月28日（水）14時より開催いたします。ぜひ、ご取材いただきたくご案内を申し上げます。

本セミナーでは、メニューブック戦略、接客、デジタルの各分野の第一線で活躍するプロを招き、メニューブックと接客、メニューブックとインバウンド対策の関係性や、デジタルメニューで実現するインバウンド対策について、具体的な成功事例を交えながら紹介します。

コロナ禍で訪日外国人旅行者数が大幅に減少したものの次第に客数が戻り、日本政府観光局は2023年12月の訪日外国人旅行者数は、コロナ禍前の2019年同月比108.2%と発表（※1）しています。大阪観光局は、2023年に大阪府を訪れた外国人旅行者の消費総額は過去最高の9210億円と発表したと報じられました（※2）。円安・ドル高傾向が進んでいる中、訪日外国人旅行者にとっては割安感が強まり、費用の増加傾向も見られています。

増加する訪日外国人旅行者数の目的のひとつに日本の食や大阪の食が挙げられるものの、迎える飲食店側にとっては、自店のメニューの多言語化ができていなかったり、魅力を伝えきれていないといった悩みの声が聞かれます。コロナ禍で人手不足に拍車がかかり、インバウンド対策まで手が回らないという飲食店経営者も少なくありません。

今後、さらなる訪日外国人旅行者の増加が見込まれる中、デジタルを活用し、言葉や習慣の違いを超えたおもてなしを実践することが、外食業界全体にとって急務であると考え、本セミナーの開催に至りました。

■取材のお申し込み ※申し込み期限：2月27日（火）10時まで



こちらのフォームよりお申し込みお願いいたします。

<https://onl.tw/barJSJ7>

会場のスペースに限りがあるため、お断りする場合がございますこと  
ご承知おきください。

■開催概要

タイトル：「インバウンド対策はメニューから！

お客さまへの"おもてなし"接客力もアップできる一石二鳥な新戦略」

登壇者：サキアジ株式会社 代表取締役 谷口 泰崇氏

株式会社LEAD LIVE COMPANY 取締役副社長 遠山 啓之氏

株式会社トレタ 代表取締役 CEO 中村 仁

日時：2024年2月28日（水曜日）14:00～15:30 （13:30から受付開始）

会場：アットビジネスセンター心齋橋駅前

大阪市中央区南船場4-4-2 1 TODA BUILDING 心齋橋（旧りそな船場ビル）

地下鉄御堂筋線「心齋橋駅」3番出口から徒歩1分

参加料：無料

参加者：大阪府内の飲食店経営者、飲食店のシステム導入推進者 約30名（予定）

参加申込：<https://toreta.in/news/offline-dx-in-osaka001/>

主催：株式会社トレタ

■タイムスケジュール（予定）

14:00（約5分） セミナーの説明、登壇者紹介

14:05（約15分） 谷口氏「メニューブック戦略の重要性」

14:20（約15分） 遠山氏

「メニューブックと接客、メニューブックとインバウンド対策の関係性」

14:35（約15分） 中村氏「デジタルメニューで実現するインバウンド対策」

14:50（約45分） フリーディスカッション

15:35（約5分） 質疑応答、閉会の挨拶

15:40 終了予定（16:00まで延長の可能性あり）

※1 2024年1月17日日本政府観光局（JNTO）発表 訪日外客数（2023年12月および年間推計値）

[https://www.jnto.go.jp/news/press/20240117\\_monthly.html](https://www.jnto.go.jp/news/press/20240117_monthly.html)

※2 2024年1月24日日本経済新聞「大阪の昨年訪日消費9210億円 過去最高、19年比11%増」

お問合せ先

株式会社トレタ PR担当

E-mail：pr@toreta.in Tel：070-3192-4613（丸山）