

HAKATARIVERAINMALL
**SHOPS
NEWS!**

インバウンド向け和 문화体験講座を開講 2月4日(月)から
コト消費起点のインバウンド対応へ、新たな試みがスタート!

博多リバーインモールでは、館内店舗が実施するカルチャー講座をインバウンド向けにアレンジした和 문화体験講座を2月4日(月)よりスタートします。まずは2店舗で開講。茅乃舎(1F)では日本の朝ごはん作りを、テキスタイル長尾(1F)では、藍染の極太綿を使って機織り機でティーマット作りを行います。文化体験の後は、九州や福岡の魅力ある商品が並ぶ館内でショッピングや飲食も楽しめます。博多旧市街の観光拠点のひとつとして、コト消費起点の新たなサービスで、外国人観光客へのアプローチを強化します。

●**本講座のポイント**

- ・2013年より累計1,700回以上開催してきた店舗独自企画のカルチャー講座「リバカル」の一部講座を、外国人向けにアレンジ。
- ・博多リバーインモールを訪れる外国人観光客は個人旅行者が中心。少人数でもここでしか体験できない満足度の高いプログラムを提供。
- ・通訳なし。英語、韓国語、繁体語に対応した説明シート、動画を活用。体験型講座をメインにし、言語対応が不安な店舗のスタッフも実施できるスタイルを目指す。
- ・和 문화体験ができる観光案内所「SUITO FUKUOKA」(運営:株式会社ローカルデベロップメントラボ 本社:福岡市中央区)の協力のもと、外国人モニターや「SUITO FUKUOKA」店長の意見を反映し、内容や実施方法を検討。
- ・「SUITO FUKUOKA」の店頭とウェブサイト等を通じて告知、申込受付。(https://suito.inboundhub.jp/jp)

2018年11月17日実施「茅乃舎の朝ごはん」モニター講座の様子



おにぎり作りを体験



参加者全員で美食

<モニター後アンケートから ※抜粋>

参加者国籍: フランス、カナダ、スウェーデン、スイス、チェコ、スロバキア、レバノン、ドイツ

- ・知識豊かなスタッフが日本の朝ごはんや作り方をていねいに教えてくれた。よい体験ができた。
- ・きれいで、設備も整っている場所。雰囲気も良い。
- ・料理は趣味だが、和食を自分の手で作ることができとても良かった。
- ・体験後、お店で商品を買えるのも便利。
- ・エプロンの貸し出しがあればうれしい。割烹着など日本の伝統スタイルでもよいのでは。
- ・人数は7名から8名がちょうどよい。

2019年1月18日(2/2)
博多リバーインモール by TAKASHIMAYA

実施概要 ※毎週月曜日に予定。申込がある時のみ実施

■ 茅乃舎の朝ごはん

日本の朝ごはんの定番メニューの作り方を教えます。おにぎり、味噌玉、卵焼きづくりを体験。食事の後はショッピングタイムもあり。

[日程] 2月4日(月)から毎週月曜日 10:40~12:10

[場所] 茅乃舎 博多リバーイン店「茅乃舎の台所」(1F)

[定員] 8名

[参加費] 3,000円

[申込締切] 実施日の2日前までにお申込み



■ 手織り体験で藍染めマットづくり

カラフルでモダンなテキスタイルが人気のショップで、藍染の極太綿を使い、機織り機でティーマット作りを体験します。作品はお土産に。

[日程] 2月4日(月)から毎週月曜日 13:00~14:30

[場所] テキスタイル長尾(1F)

[定員] 2名

[参加費] 3,000円

[申込締切] 実施日の2週間前までにお申込み



2/4(月)「インバウンド向け和文化体験講座」初回取材ご案内

取材ご希望の方は、以下にご記入の上、1月31日(木)までにFAXにてお申し込みをお願いします。

FAX 092-762-4142

取材希望店舗	<input type="checkbox"/> 茅乃舎(10:40~12:10) <input type="checkbox"/> テキスタイル長尾(13:00~14:30)		
媒体名(会社名)		部署等	
お名前(代表者)		TEL	
E-Mail		@	
撮影	有	無	合計人数 名
ご要望など			

《取材等に関するお問合せ先》

①博多リバーインモール by TAKASHIMAYA PR担当会社(キナックス) / 担当:中(なか)、松田

TEL 092-762-4141 (中携帯 080-1761-4805) E-mail y.naka@pprp.work、k.matsuda@pprp.work

②博多リバーインモール by TAKASHIMAYA 営業・広報 / 担当:松久、堺

TEL 092-271-1021 E-mail kie.matsuhisa@toshin-dev.co.jp、yuichiro.sakai@toshin-dev.co.jp