

燕三条会場

DESTINATION 基盤

強化セミナー

2026
7/17

金

- ✓ 高付加価値インバウンド旅行者の特徴は？
- ✓ 外国人観光客を受け入れるポイント
- ✓ 実際の取組状況から学びたい
- ✓ 受入時の注意点、気を付ける点を知りたい

13:30-17:00

※13:00～受付開始

概要

会場 燕三条地場産業振興センター
7階 マルチメディアホール
(三条市須頃1-17)

参加費 無料 ※要事前申込

対象者 県内インバウンド関連事業者、
今後インバウンドに取り組みたい
事業者・個人など
どなたでもご参加可能

セミナープログラム

テーマ①：外国人観光客受入取組と
受入のポイント

富山県西部地区で産業観光を軸とした事業を展開

株式会社水と匠
代表取締役

林口 砂里 氏



テーマ②：高付加価値旅行者の
実態、旅行の仕方

Guide of the Year 2024 受賞

全国通訳案内士

工藤 まや 氏



テーマ③：食事制限と食事選択
(食事の重要性、注意点、対応)

名古屋の伝統味噌煮込みうどんと八丁味噌の老舗

有限会社山本屋
専務取締役

青木 裕典 氏



※講演タイトルは調整中です。

主催：新潟インバウンド推進協議会

(事務局) 新潟県国際観光推進課内
担当 溝部、丸山

☎ 025-280-5955

ngt150020@pref.niigata.lg.jp
<https://forms.gle/nxHZp76Ac2qFx5NW9>

申込はこちら▶
申込期限
7/3(金)

17:00 まで



セミナープログラム等詳細

本セミナーについて

本県で受け入れを強化しているインバウンド高付加価値旅行者を念頭に、県内インバウンドの現状や県内外で取組を進めるインバウンド観光事業者などからの事例共有をもとに、今後の受け入れに向けた機運醸成、環境整備等促進を目的として開催するものです。

タイムスケジュール

2026年7月17日(金) 13:30～17:00 (13:00～受付開始)

- I 県からのインバウンド現状・取組紹介
- II 外国人観光客受入取組と受入のポイント (50分)
講師：株式会社水と匠 代表取締役 林口 砂里氏
- III 高付加価値旅行者の実態、旅行の仕方 (50分)
講師：全国通訳案内士 工藤 まや氏
- IV 食事制限と食事選択 (食事の重要性、注意点、対応) (50分)
講師：有限会社山本屋 専務取締役 青木 裕典氏
- V 事務連絡・アンケート記入



主催：新潟インバウンド推進協議会

(事務局) 新潟県国際観光推進課内
担当 溝部、丸山

☎ 025-280-5955

ngt150020@pref.niigata.lg.jp
<https://forms.gle/nxHZp76Ac2qF5NW9>

申込はこちら▶
申込期限
7/3(金)

17:00 まで

