



小売分野における多言語対応 ~TOKYOの魅力を世界に伝えよう~

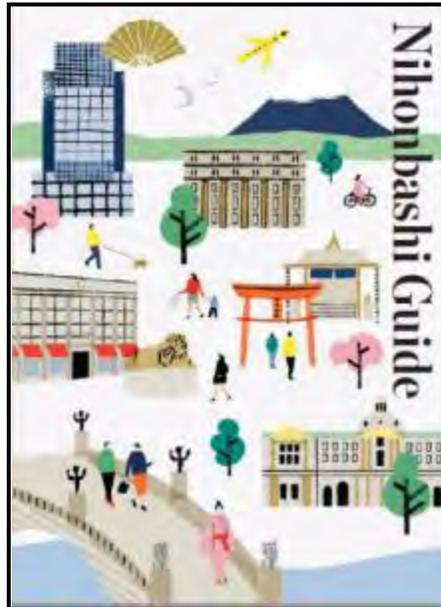


株式会社千疋屋総本店
代表取締役

一般社団法人
日本販売士協会
会長

大島 博





Nihonbashi: The Starting Point of Tokyo

It is across a river, Nihonbashi is the magnificent food, the Masumi Oriental, Tokyo cafe, bank – all not only a key financial and commercial hub in a hyper-modern capital, it is also the birthplace of Tokyo.

It was in 1604 that a shogun ordered the Edo castle to be built, the center of Japanese history by shifting the capital from Kyoto to Edo – what is the present-day Tokyo. Edo was built on the site of the present-day Tokyo. The first thing he did was build Nihonbashi Bridge. The iconic structure – from which Mount Fuji could be seen in the distance – was declared the center of Japan and the starting point of the bay route across the country (and now, across national tracks and railroad terminals).

The bridge was built the beginning. A steady flow of international merchants from all over the country, along with the fair-weathering air – then known as

Edo – to set up businesses there. Nihonbashi is a street with a network of shops on a network of streets.

Fast forward more than four centuries and modern-day Nihonbashi is no less lively.

Today, the first thing you see when you enter Nihonbashi is a street with a network of shops on a network of streets. Financial institutions and historic department stores.

This guide introduces the key back at Nihonbashi. There are the unique culinary specialties that have been produced for centuries (Food); the artisan craftsmen who create exquisite handcrafted products (Culture); and a string of activities for visitors to try out (Experiences).

Food

Culinary specialties from food stores.

01

Eitaro Sohonpo
Traditional sweets

A legend in Nihonbashi, as a portable sweets shop inside the local fish market in 1567. Today, the confectioners still a concept of traditional sweets in its shop and kitchen, including Nihonbashi mochi – sticky sweetened rice cakes – and its most famous signature creation, Kiyomizu Ujigyoji. The shop is located on the west bank of the river.



1-2-4 Nihonbashi 4-chome, Chuo-ku, Tokyo 103-8201
Tel: +81 3 5561 1111

02

Yamamoto Noriten
Soybean

The shop has sold soybean – a white leguminous in Japanese cuisine – for over 150 years. Soybean for soybean-lovers. Yamamoto Noriten is filled with an assortment of soybean – from soybean paste to soybean oil. The shop is located on the west bank of the river.

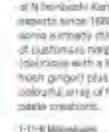


1-4-3 Nihonbashi Musashi, Chuo-ku, Tokyo 103-8201
Tel: +81 3 5561 1111

03

Nihonbashi Kanmo
Fish cake

One famous Nihonbashi food is Kanmo – a lantern-like fish cake. Kanmo is a traditional food of Nihonbashi. It is made from fish and is served in a hot soup. The shop is located on the west bank of the river.



1-1-1 Nihonbashi Musashi, Chuo-ku, Tokyo 103-8201
Tel: +81 3 5561 1111



1. Location: Mandarin Oriental, Tokyo
2. Contact: +81 3 5561 1111
3. Website: www.mandarinoriental.com
4. Instagram: @mandarinoriental
5. Facebook: Mandarin Oriental, Tokyo
6. Twitter: @mo_tokyo
7. TripAdvisor: Mandarin Oriental, Tokyo
8. 3-1-1 Nihonbashi Musashi, Chuo-ku, Tokyo, 103-8201 Japan
Tel: +81 3 5561 1111
www.mandarinoriental.com

食 04

日本橋鮎佐

佃煮

江戸の味を代表する佃煮を販売するお店です。佃煮は、もともと漁師たちが保存食として小魚を醤油で煮詰めたものが原型と云われています。日本橋鮎佐の佃煮は1862年(文久2年)の創業以来、江戸食通の間で評判となり、「元祖佃煮」として現在も人気を博しています。

日本橋室町1-12-13 / ganso-tsukudani.com / 10:00~18:00
日曜休



食 05

にんべん

かつお節とだし

コレド室町1の中にあるにんべんですが、そのルーツは1699年(元禄12年)にまでさかのぼります。そして、日本で初めて“けずり節(かつお節)”のフレッシュパックを販売しました。店内ではスタッフがかつお節を巧みに削る様子を見ることができ、日本橋だし場ではテイクアウト用のカップに注がれた温かいだしを飲むことができます。



日本橋室町2-2-1 コレド室町1
1階 / ninben.co.jp / 10:00
~20:00 / 無休

食 06

日本橋千疋屋総本店

高級フルーツ



この店のフルーツほど完璧なフルーツは、世界中どこを探してもないのではないのでしょうか。日本橋に武蔵国埼玉郡千疋の郷の侍が、「水菓子安うり処」の看板を掲げ果物を商う店をかまえたのがはじまりです。1834年(天保5年)以来日本初の果物専門店として、国内はもとより世界のフルーツが店頭に並びます。

日本橋室町2-1-2 日本橋三井
タワー1階 / sembikiya.co.jp /
10:00~19:00 / 無休

F 04

Nihonbashi Funasa

Preserved food

This tiny shop – just opposite Nihonbashi Kanmo – celebrates another local invention: *tsukudani*, preserved foods boiled down in soy sauce (intensely flavoursome, delicious sprinkled on rice). The shop, founded in 1862, sells pretty paper-wrapped Edo-style preserves, from conger eel and *kombu* seaweed to clams.

1-12-13 Nihonbashi
Muromachi / ganso-
tsukudani.com / Mon-Sat
10am-6pm, closed Sun,
public holidays 11am-4pm



F 05

Ninben

Dried bonito and dashi

Ninben may be housed in the modern COREDO complex, but its roots date back to 1699. The establishment pioneered selling Japan's first packages of dried fish flakes (*katsuobushi*) – a vital ingredient in *dashi* stock, the basis of countless Japanese dishes. Visitors can watch staff expertly shave fish flakes before sipping takeaway cups of hot broth from its Nihonbashi Dashi Bar.



COREDO Muromachi 1, 1F,
2-2-1 Nihonbashi Muromachi
/ ninben.co.jp / 10am-8pm,
open daily

F 06

Nihonbashi Sembikiya

Premium fruit

There are perhaps few more perfect fruits in the world than those displayed in Sembikiya (in the same building as the hotel). Japan's oldest fruit shop, it was opened by a *samurai* in 1834 and showcases an array of premium fruits from across Japan. A highlight? Perfectly spherical and aromatic muskmelons from sun-kissed Shizuoka.

Nihonbashi Mitsui Tower 1F,
2-1-2 Nihonbashi Muromachi
/ sembikiya.co.jp / 10am-
7pm, open daily

上野観光連盟

設立 昭和24年7月
上野の商店街などで構成された民間団体

戦後、地元商店主が
上野公園2000本の桜の苗木を植樹・設立

地域の連帯が強固
世界屈指の文化・芸術地域の特性活用
パンダ再誘致活動
観光客受入環境整備
ICTの高度利用による広報活動



上野観光連盟

事務総長 茅野 雅弘

「上野スタイル」構想

- 美術館・歴史博物館を核とした文化クラスター創出にむけた、地域文化資源の面的・一体的整備
- ICTを活用し、「芸術・文化」「観光」「地域の力（商業）」の連携を促す環境整備と施策展開を図り、新たな収益事業創出、人材育成、クラスターの広域連携を実現
- 上野文化の杜が中心となり、文化芸術資源を核とした地域活性化・ブランド力の向上を図ることで、**上野文化の杜の取組みが、『世界の教科書』として、文化芸術立国の中心となることを目指す。**





タイムアウト東京
代表取締役

伏谷 博之





キーワード1

日本人の多言語対応力

A man and a woman are in a store, looking at a large, colorful floral scarf. The woman is smiling and holding the scarf, while the man is looking at it. They are standing in front of a display of various items, including bags and folded fabrics. The store has a warm, yellowish lighting and shelves in the background.

キーワード2

なんでも翻訳すれば
良いわけではない

小売業の多言語対応の 3ステップ

STEP
1

歓迎の気持ちを伝えよう

どんな多言語対応より大切なのは、笑顔と日本語の挨拶です。外国語能力は関係ありません。苦手意識や恥ずかしい気持ちなど心のバリア解消がポイントです。

STEP
2

基本情報をわかりやすく伝えよう

必ず伝えるべき情報、よく聞かれる質問をわかりやすく表示しておけば、ゲストも販売員も余計なストレスがなくなります。事前準備がポイントです。

STEP
3

魅力を伝え、買物を楽しんでもらおう

日本らしさや商品の背景などが伝われば、さらに魅力が高まります。ITツールも味方です。言葉を交わせれば、より楽しんでもらえます。売場や商品ごとの工夫がポイントです。

An aerial night view of Tokyo, Japan, featuring the illuminated Tokyo Skytree in the background. The city lights are visible, and the sky is a deep twilight color.

キーワード3

魅力を伝える多言語対応



小売分野における多言語対応 ~TOKYOの魅力を世界に伝えよう~

