

ヴィーガン／ベジタリアン旅行者受入飲食店紹介ガイドブック 「TOKYO Vegan & Vegetarian Restaurant Guide 2026-2027」 掲載店を募集します！

東京都および公益財団法人東京観光財団では、多様な文化や習慣を持つ旅行者への対応として、ヴィーガン／ベジタリアン旅行者が安心して快適に滞在できるよう、ヴィーガン／ベジタリアン旅行者受入れに取り組んでいる飲食店を紹介するガイドブック「TOKYO Vegan & Vegetarian Restaurant Guide」を制作し、訪都ヴィーガン／ベジタリアン旅行者等に情報発信する予定です。

今年度のガイドブックへの掲載を希望する東京都内の事業者を、以下の通り募集します。ぜひ応募をご検討ください。

記

◆ガイドブック概要

1. 掲載対象

ヴィーガン／ベジタリアン旅行者受入れに取り組む、一部もしくは全てのメニューがヴィーガンまたはベジタリアンメニューに対応している都内の飲食店

・募集店舗数（予定）：120 店舗程度

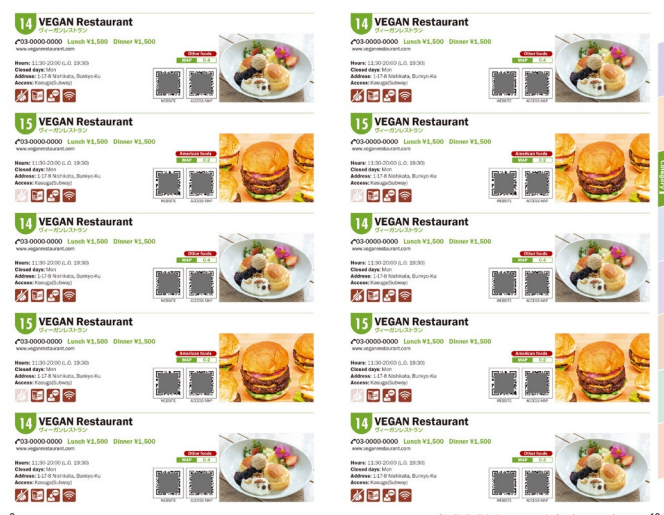
2. 掲載内容

各店のヴィーガン／ベジタリアン対応状況
(例) ヴィーガン／ベジタリアンメニューの提供がある
英語メニューや Free Wi-Fi がある 等

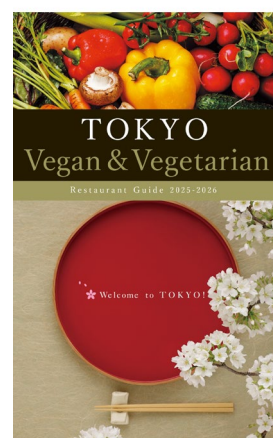
3. 体裁

冊子 40 ページ程度 縦 210mm × 横 130mm

中面・飲食店ページ（イメージ）



表紙（昨年度制作版）



・英語ガイドブック：

印刷製本版：東京観光情報センターをはじめ都内各所で配布

（令和8年3月発行予定、部数未定）

電子版：東京観光デジタルパンフレットギャラリーに掲載（令和8年3月公開予定）

※参考（昨年度制作版）<https://www.gotokyo.org/book/en/list/5175/>

・日本語ガイドブック：

電子版：東京観光デジタルパンフレットギャラリーに掲載（令和8年3月公開予定）

※参考（昨年度制作版）<https://www.gotokyo.org/book/list/6930/>

※日本語版は印刷の予定はありません

◆申込受付期間

令和7年8月8日（金）14:00 から令和7年9月17日（水）23:59 まで

◆申込方法

以下の web サイトにアクセスし、必要事項を入力してご応募ください。

<https://forms.gle/Lo812i63cTTV8rn48>

(Googleフォームに遷移します)

※スマートフォンからもアクセスできます。

※上記以外の方法（メールなど）でご登録を希望される場合は事務局までご連絡ください。

※掲載は無料です。

※ガイドブックに掲載する料理の写真のご用意をお願いいたします（画像サイズ500KB以上を推奨）。

※掲載は東京都内の店舗に限ります。

※お申し込みいただいた場合でも、その後の事務局による調査や、申込み店舗数が多数の場合などにより、冊子に掲載できない場合があります。誌面に掲載させていただく場合には、**9月下旬**にご連絡させていただきます。あらかじめ、ご了承くださいませようをお願いいたします。



◆掲載内容詳細

・掲載サンプル

昨年度版掲載フォーマット（サンプル）

店名 平均予算 料理ジャンル 画像は1点のみ掲載

15 VEGAN Restaurant
ヴィーガンレストラン

電話番号 03-0000-0000 Lunch ¥1,500 Dinner ¥1,500
店舗URL www.veganrestaurant.com

営業時間 Hours: 11:30-20:00 (L.O. 19:30)
定休日 Closed days: Mon
住所 Address: 1-17-8 Nishikata, Bunkyo-Ku
最寄り駅 Access: Kasuga(Subway)

お店に関する情報
(濃い色は対応、薄い色は非対応を表しています)

American foods
MAP C-2

WEBSITE ACCESS MAP

店舗WebサイトにアクセスするQRコード GoogleマップにアクセスするQRコード

・アイコンガイド



五華(タマネギ、ラッキョウ、ネギ、ニンニク、ニラ)を原材料に含まない料理があります



英語のメニューがあります



英語を話せるスタッフがあります



Free Wi-Fiがあります

・ カテゴリー区分

※各アイコンには、出汁や調味料などに使用している材料も含みます

Category 1

すべてのメニューに動物性材料は含まれていません



肉 不使用



魚 不使用



甲殻類 不使用



貝 不使用



卵 不使用



乳製品 不使用



はちみつ 不使用

Category 2

一部のメニューに動物性材料は含まれていません



肉 不使用



魚 不使用



甲殻類 不使用



貝 不使用



卵 不使用



乳製品 不使用



はちみつ 不使用

Category 3

一部のメニューに肉・魚・甲殻類・貝は含まれていません



肉 不使用



魚 不使用



甲殻類 不使用



貝 不使用

東京観光財団では都内飲食店向けの多言語メニュー作成支援ウェブサイト（EAT東京）を運営しています。

[EAT TOKYO - 多言語メニュー作成支援ウェブサイト \(menu-tokyo.jp\)](https://menu-tokyo.jp)

EAT東京サイトでは12言語の多言語メニューが簡単に作成できるほか、「**多言語メニュー**」がある**飲食店検索サイト**に店舗情報が掲載されますので、外国人旅行者に向けたPRにもつながります。どなたでも無料でご利用可能ですので、この機会にぜひご活用ください。

[EAT Tokyo|Search Page for Restaurants with Multilingual Menus \(menu-tokyo.jp\)](https://menu-tokyo.jp)

◆お問い合わせ先：

株式会社角川アスキー総合研究所 ムスリム・ベジタリアンガイド事務局

電話：050-3784-6259（月～金：10:00～18:00／祝日は休業） Email：musvege@ml.kadokawa.jp