

平成29年3月17日

京都経済記者クラブ 各位

有限会社ワックジャパン
代表取締役 小川 美知

第1回「はなやかKANSAI魅力アップアワード～関西インバウンド大賞～」受賞について
(取材のお願い)

関西経済連合会が主催する「はなやかKANSAI魅力アップアワード～関西インバウンド大賞～」は、インバウンド観光需要の取込や、在住外国人の居住・生活サポートに資する優れた取組事例について表彰・発信することで、他地域における取組への機運醸成と展開を促進し、拡大するインバウンド観光需要の取込による地域創生とグローバル人材・企業の誘引に資することを目的として、今年度、はじめて創設されました。

(有)ワックジャパン(京都市中京区:代表 小川 美知)は、自社の「外国人富裕層観光客に対する京都の高付加価値・文化体験サービスの提供」の事業について、各評価項目において総合的に優れた取組事例として、「関西インバウンド大賞」を受賞しました。

表彰式が「第3回はなやかKANSAI魅力アップフォーラム」にて開催されます。

<開催概要>

- 1 日 時:平成29年3月27日(月) 10:00～10:25
- 2 場 所:リーガロイヤルホテル大阪 2階 山楽の間
(大阪市北区中之島5-3-68)
- 3 内 容:第一部 はなやかKANSAI魅力アップフォーラム 第1回アワード表彰式
第二部 会合
・インバウンド大賞受賞者プレゼンテーション
「日本の伝統的な文化体験プログラムのアレンジと提供」
(有)ワックジャパン 小川 美知 代表取締役
- 4 詳 細:近畿経済産業局HP
http://www.kansai.meti.go.jp/3-1toukou/28koubo/28_toukou_award_result.html

～弊社のこれまでの取り組み～

京都の女性の力を活用し、海外の方に日本文化を広めたい、そして、それが地域経済の繁栄に役に立つようにとの思いから、1997年に有限会社ワックジャパン(WAKJAPAN:京都女性の会の意)を設立しました。

京都の文化を体験する場所として、下記のプログラムを用意し、海外からのお客様をお迎えしています。



ホームビジットの様子



茶道体験の様子

- (1) 京都の茶道や書道等の様々な分野の先生宅でのホームビジット
- (2) 築100年の高倉二条の町家を活用した「わくわく館」と、高齢者や障害のある方にも優しいバリアフリー設備を整えた七条大和大路の町家「京都和心館」での茶道・華道・武道等の文化体験（京都商工会議所・第6回知恵ビジネスプランコンテスト認定プラン）
- (3) 非公開寺院での座禅・茶道・書道等、京都らしい特別な体験

また、個人のお客様だけでなく、団体のお客様、特に国際会議で来られるお客様のために、日本文化に精通し、外国語に堪能な講師陣を揃えています。

<問合せ先>

有限会社ワックジャパン

電話：075-212-9993

FAX：075-212-9994

E-mail：welcome@wakjapan.com

URL：http://wakjapan.jp/

住所：京都市中京区高倉通り二条上天守町761

本件担当：小川

第1回はなやかKANSAI 魅力アップアワード～関西インバウンド大賞～ 受賞事業概要

関西インバウンド大賞 「外国人富裕層観光客に対する京都の高付加価値・文化体験サービスの提供」 (有限会社ワックジャパン：京都市)

京都にて、武道、祇園のお茶屋、舞妓変身、非公開寺院訪問、生け花、折り紙、書道等約130種類の日本文化体験プログラムをアレンジ、提供している。茶道や書道の先生宅を訪問する「ホームビジットプログラム」も人気。講師・スタッフは全員英語対応が可能で、茶道、華道、着付け、料理など豊富なキャリアや資格を有している。体験で使う道具や素材は極力地元産のものを調達するなど、地域経済や京都ブランドの知名度向上にも貢献している。<<http://wakjapan.jp/>>



特別賞(新規性・独創性部門) 「FOODPICT おいしい絵文字が世界をつなぐ」 (株式会社フードピクト：神戸市)

食材の絵文字開発を通して、ベジタリアンやアレルギー、宗教戒律等食事制限がある人でも安心して食事ができる環境作りに貢献。フードピクトは、ISO(国際標準化機構)の制作規則に基づき、国際調査(理解度等)を経て開発。ホテルや空港、国際展示場等、全国約1,350カ所で利用されている。災害時の日本人との意思疎通等、様々な場面での活用が期待される。

<<http://www.foodpict.com/products>>



特別賞(事業性・継続性部門) 「寿司職人を体験できる学校やハラル弁当で「観光奈良」の振興に貢献」(株式会社梅守本店：奈良市)

奈良及び京都において外国人向けの「うめもり寿司学校」を運営。和帽子、法被等を身につけ、寿司職人体験をした後は、寿司作りマニュアルや修了証書が授与される。2013年からの3年間で、約9万人の訪日外国人が利用。ハラル認証も取得しており、増加する訪日ムスリムにも対応。日本が世界に誇る「和食」、おもてなしの心を感動とともに外国人に伝えている。

<<http://www.umemori-sushischool.com/>>



特別賞(社会的効果部門) 「関西から世界へ、世界から関西へ～山本能楽堂インバウンド推進事業～」(公益財団法人山本能楽堂：大阪市)

1927年創設の能楽堂。上方伝統芸能の魅力を発信するため、多言語の字幕や資料付の公演を行う他、能楽堂見学、謡体験、能面・能装束試着等の体験プログラムも実施。初心者向けの各種上方伝統芸能を一度に楽しめる公演や、海外公演も行い、能の国際的な認知度向上に貢献。国登録有形文化財の当施設は、ユニークベニューとしても活用されている。

<<http://www.noh-theater.com>>



特別賞(モデル性部門) 「地域を巻き込み、日本を発信するゲストハウス FUJITAYA Kyoto」 (株式会社 Feel Japan：京都市)

街中サイクリング、たこ焼きパーティ、書道、和菓子作り等の体験イベント開催や地域住民との交流を実施し、「日本を感じる」ことができる京都のゲストハウス。外国人利用率は約95%。京都の街中に立地しているが、ゲストへのゴミ・騒音に係る注意喚起等を徹底し、地域との親和性を保ち、地域に根ざしたゲストハウス。<<http://fujitaya-kyoto.jp/>>

