



LET'S WORK! in the TOURISM INDUSTRY in **TOKYO** for INTERNATIONAL STUDENTS

東京の観光業界で働こう！

2026



目次

日本の観光業界で働く6つのメリット 2

▶ 母国語や知識が活かせる日本の観光業界 ～外国人材が活躍できる仕事～

日本で働くために必要な在留資格と種類 3 - 4

▶ 日本で働くために必要な在留資格 ▶ 観光産業での主な在留資格 ▶ 技術・人文知識・国際業務
▶ 特定活動(公示46号) ▶ 特定技能とは ▶ 特定技能1号 ▶ 特定技能2号

東京の観光業界と外国人材ニーズ 5

▶ 回復してきた来日外国人数 ▶ 日本は観光旅行したい国として人気 ▶ 観光業界は人手不足

主な観光業界の仕事と外国人社員の活躍事例

▶ 宿泊業界 6 - 8

▶ 飲食業界 9 - 11

▶ 小売業界 12 - 14



日本の観光業界で働く6つのメリット

母国語や知識が活かせる日本の観光業界 ～外国人が活躍できる仕事～

1 母国の言語が活かせる

日本に来る外国人旅行者が増えたことで、旅行者に対応する仕事が増えています。さらに海外へのPRやマーケティング、海外進出を広げるために、外国の言語や文化を理解できる外国人が必要とされています。観光産業では母国の言語を活かせる仕事があります。



2 活躍するためのポジション(職種)がある

観光業界で働くには、語学力や文化の違いについての知識、外国人への理解などが必要です。そのスキルや知識は、外国人である皆さんがすでに学んだり、経験していることです。観光業界には、外国人ならではの視点や知識を活かせるポジションがあります。



3 キャリアアップのチャンスが多い

飲食業や小売業は、複数の店舗を持っている企業が多く、店舗のマネジメントを行うポジションもたくさんあります。そのため、他の業界よりもキャリアアップのチャンスがあります。また、海外に進出する企業も増えているので、将来母国に帰るときには、海外での店舗のマネジメントを任される可能性もあります。



4 「おもてなし」のノウハウが学べる

日本の観光業界のサービスには、「おもてなし」という考え方があります。「おもてなし」は、「どうしたらお客さまに喜んでいただけるか、満足いただけるか。」を考えて行動することであり、最高の心づかいを表します。観光業界で働くことで日本の「おもてなし」のノウハウを学ぶことができます。



5 成長産業で働くことができる

観光業界は、市場が広がり続ける可能性に満ちた産業です。特にアジア圏は、経済成長しており、市場が拡大する可能性があります。日本は旅行先として人気が高く、多くの外国人旅行者が日本を訪れ、観光需要が高まっています。また、観光産業は世界中に存在するため、世界を見据えたキャリアアップの可能性があります。



6 外国人旅行者の笑顔

日本の観光業界で「おもてなし」の考え方を身につけて、多くの外国人旅行者へサービスを提供することで、いろいろな国の人たちを笑顔にすることができます。きっとその中には、みなさんの母国から来日した旅行者もいるはずです。観光産業の仕事は、たくさんの人を笑顔にすることができる、やりがいのある仕事です。



日本で働くために必要な在留資格と種類

日本で働くための在留資格

日本に滞在することができる在留資格は29種類あります。それぞれ在留期間が決められています。「技術・人文知識・国際業務」や「特定技能」などは業務内容も違います。仕事の種類などを問わない在留資格は、「永住権」や「日本人の配偶者等」などがあります。



観光産業での主な在留資格

多くの外国人材が取る在留資格は「技術・人文知識・国際業務」や「特定技能1号・2号」「特定活動(告示46号)」です。

要 件	技術・人文知識・国際業務	特定技能1号	特定技能2号	特定活動(告示46号)
学 歴	日本の大学・専門学校 もしくは海外の大学を卒業	なし	なし	日本の大学または大学院を 卒業・修了
日本語レベル	なし	国際交流基金日本語基礎 テストでA2以上または、 日本語能力試験N4以上	分野ごとに条件あり (N3合格等)	日本語能力試験N1または、 BJTビジネス日本語 能力テストで480点以上
試 験	なし	宿 泊: 宿泊分野特定技能 1号評価試験 外食業: 外食業分野の特定 技能1号に係る技能 測定試験	宿 泊: 宿泊分野特定技能 2号評価試験 外食業: 外食業分野の特定 技能2号に係る技能 測定試験	なし
家族滞在	できる	できない	(条件付き) できる	できる
在留期限	なし	最長5年	なし	なし

技術・人文知識・国際業務

日本で働く外国人の多くは「技術・人文知識・国際業務」の在留資格を持っています。大学または専門学校を卒業した人が理系・文系・外国の文化に関係する仕事をする時に技術・人文知識・国際業務で働くことができます。

カテゴリー	〈 技 術 〉理系の技術が必要な仕事(エンジニア、プログラマーなど) 〈 人文知識 〉文系の知識が必要な仕事(経理、人事、総合職、海外営業など) 〈 国際業務 〉外国の文化と関係する仕事(通訳、翻訳など)	
条 件	〈 技術 〉〈 人文知識 〉※どちらか1つ 1) 仕事と関連する大学もしくは専門学校を卒業していること 2) 10年以上仕事の経験があること 〈 全て 〉 日本人と同じかそれ以上の報酬を受けること	〈 国際業務 〉※どちらも必要 1) 翻訳、通訳、語学の指導、広報、宣伝または海外取引業務、服飾 もしくは室内装飾に係るデザイン、商品開発などの仕事をする事 2) 新しい仕事と関連した仕事を3年以上経験していること

特定活動(公示46号)

「特定活動(告示46号)」は、2019年にスタートしました。日本の大学・大学院を卒業し、高い日本語レベルでの仕事ができることが必要です。

カテゴリー (仕事の例)	〈宿 泊〉翻訳しながらホームページを作る。外国人旅行者への通訳(案内)。外国人スタッフに仕事を教えながら接客をする。 ※掃除だけの仕事はできません。 〈外食業〉外国人客へ通訳をしながら接客をする。 ※皿洗いや掃除だけの仕事はできません。 〈小売業〉商品の仕入れや企画と一緒に、通訳をしながら接客をする。 ※商品を並べるだけの仕事やお店の掃除だけの仕事はできません。
条 件	1) 日本の大学や大学院の卒業が必要です。短期大学や専門学校ではできません。 2) 日本語能力試験N1か、BJTビジネス日本語能力テストで480点以上が必要です。 3) フルタイムのみの仕事です。短時間のパートタイムやアルバイトではできません。 ※ほかにも条件があります。



■参考資料

特定技能ガイドブック

<https://www.moj.go.jp/isa/content/930006034.pdf>

特定技能

特定技能とは

日本の人材不足を解決するため、2019年にスタートしました。特定技能には「特定技能1号」と「特定技能2号」の2つの種類があります。特定技能で働ける仕事は、16業種あります。観光産業でよくある仕事は、「宿泊」と「外食業」です。



特定技能1号

カテゴリー	〈宿 泊〉フロント、企画・PR、サービス、レストランサービス等の宿泊サービスの提供 〈外食業〉外食業全般(飲食物調理、接客、お店の管理)
条 件	1) 18歳以上が対象 2) 試験(宿泊:①宿泊業技能測定試験、外食業:②外食業技能測定試験)と、日本語試験に合格していることが必要です。 3) 特定技能1号で通算5年以上在留していないこと ※ほかにも条件があります。



① 宿泊

宿泊業技能測定試験

<https://caipt.or.jp/>



② 外食業

外食業技能測定試験

<https://otaff1.jp/gaisyoku/>

特定技能2号

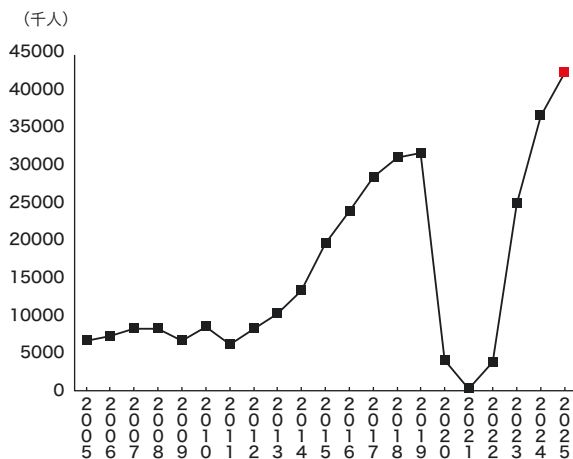
2023年に特定技能2号の分野が増えることが決まりました。特定技能2号は1号よりも高度な技能が必要です。これから増えていく注目の在留資格です。

東京の観光業界と外国人材ニーズ

回復してきた訪日外国人

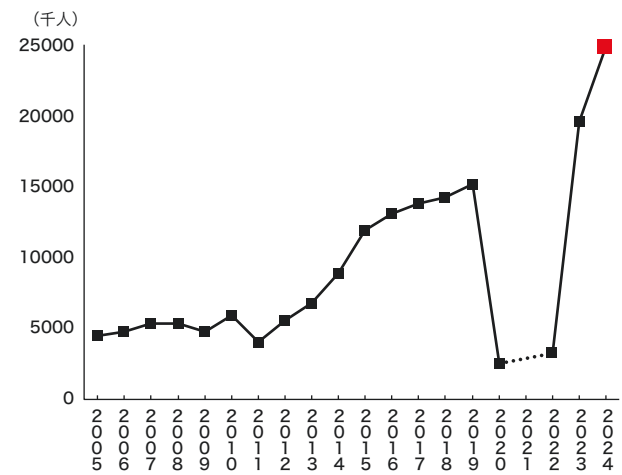
観光庁の調べによると、コロナ禍で大きく落ち込んだ訪日外国人数は2023年から回復基調に転じ、2024年には急速に増加しました。円安の進行などにより訪日需要が一段と高まり、2019年の水準を上回る過去最高レベルに達しています。グラフからも、2020～2022年の低迷期を経て、2023年以降は力強い右肩上がりの傾向が続いています。

年別 訪日外客数の推移



グラフ出典: 日本政府観光局「訪日外客統計」

東京都観光客数等実態調査

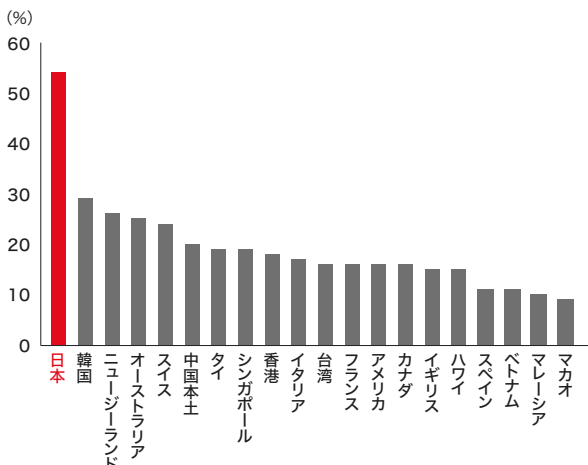


グラフ出典: 東京都産業労働局「東京都観光客数等実態調査」

日本は観光旅行したい国として人気

アジアおよび欧米豪の旅行者を対象とした調査によると、「次に観光旅行したい国・地域」として日本が最も支持を集め1位となっています。グラフからも、日本は他国を上回る割合で選ばれ、「次の旅行先」としての魅力が高く認識されています。

次に、あなたが観光旅行したい国・地域



出典: (株)日本政策投資銀行・(公財)日本交通公社
「DBJ・JTBF アジア・欧米豪訪日外国人旅行者の意向調査2025年度版」

観光業界は人手不足

一方で、観光関連分野では人手不足が一層深刻化しており、宿泊・飲食・小売の現場では多言語対応などの面から、外国人材がサービスを支える重要な役割を担う存在となりつつあります。

正社員の人手不足割合(上位10業種)

- 1 宿泊業、飲食サービス業
- 2 運輸業、郵便業
- 3 建設業
- 4 不動産業、物品賃貸業
- 5 生活関連サービス業、娯楽業
- 6 サービス業(他に分類されないもの)
- 7 医療、福祉
- 8 学術研究、専門・技術サービス業
- 9 製造業
- 10 卸売業、小売業

出典: 厚生労働省
令和7年上半年雇用動向調査結果の概要「未充足求人状況」



宿泊業界

宿泊業界の種類

宿泊業界は、主にホテルや旅館のことを言います。ホテルは広い部屋やラグジュアリーなレストラン・ウエディング会場などがある「シティホテル」、サービスや部屋の設備をコンパクトにして、低価格で利用できる「ビジネスホテル」、観光地などに建てられ、長期間の滞在も楽しめる「リゾートホテル」などに分けられます。



宿泊業界の仕事(職種)の紹介

宿泊業界は主に、宿泊、料飲、宴会、管理の4つ部門があります。宿泊部門では、フロントスタッフは主にお客さまの対応をします。ベルスタッフやドアスタッフは、お客さまと最初に会う仕事であり、第一印象が大切な仕事です。料飲部門では、レストランなどの仕事で、お客さまへ心のこもったおもてなしを提供します。宴会部門では、ウエディングやパーティーなどを担当し、お客さまの特別な思い出作りをお手伝いします。管理部門は、人事や経理などホテルの経営を支える仕事です。

●宿泊部門

フロント ★ ☆
お客様のチェックインから精算までの対応をします。
ベルスタッフ ☆
エントランスからフロント、客室までのご案内をします。
ドアスタッフ ☆
エントランスで車の誘導やホテルへのご案内をします。
宿泊予約・セールス ★
ネット予約や国内・海外セールスプロモーションを担当します。
コンシェルジュ
お客さまのさまざまな要望や問い合わせに対応します。
ハウスキーパー
客室や共有フロアの清掃や備品のチェックと補充を担当します。

●料飲部門

調理 ☆
お客さまの注文に従って食材、調理方法を活かし調理をします。
ソムリエ
レストランでお客さまに最適なワインをおすすめします。
ウエイター・ウエイトレス ☆
お客さまの注文を取ったり、料理やドリンクを席に運んだりする接客をします。

●宴会部門

宴会予約・セールス
婚礼や披露宴などの予約から準備までを担当します。
バンケットサービス
会場の準備や料理の提供、お客さま対応を担当します。
婚礼挙式運営
打ち合わせから当日の運営までを行います。
ウェディングプランナー
婚礼の打ち合わせから当日の運営まで、お客さまの希望に合わせて、コーディネートしていきます。

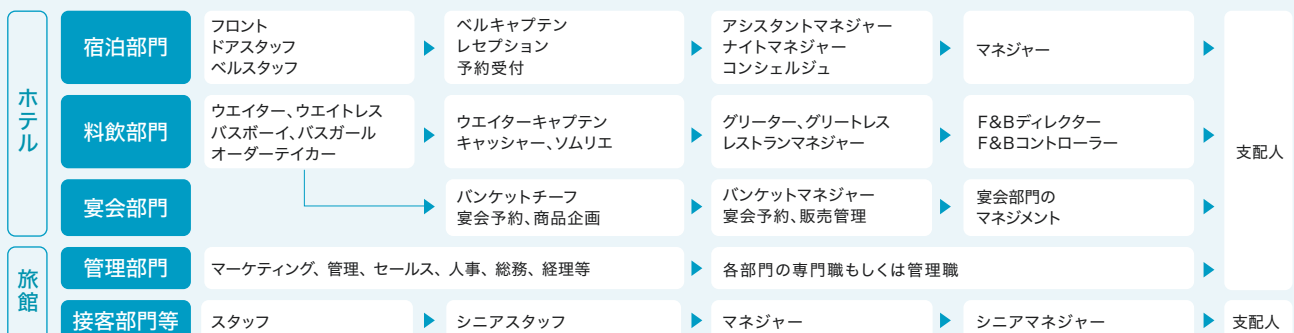
●管理部門

マーケティング ★
予約や販売を増やすために、お客さまの好みを調べ提案していきます。
管理 ★
さまざまな職種をマネジメントしていきます。
セールス ★
PRやイベントを企画し売上を増やします。

※ 在留資格「技術・人文知識・国際業務」の場合、学校で勉強したことや母国の言語、文化の知識を活かせる仕事に採用されることが多いです。★印の仕事がその例です。
 ※ 在留資格「特定技能」で働くことができる職種は、☆印の仕事などがあります。宿泊業界のさまざまな仕事をするのが求められますので、調理だけ、ハウスキーパーだけでは働きません。
 ※ 4年制大学の卒業者か大学院の修了者の場合、高い日本語能力を持っていると在留資格「特定活動(告示46号)」を取ることができ、さまざまな仕事の可能性があります。

宿泊業界のキャリアモデル ※一般的なモデルケースです。企業によって違いがあります。

宿泊業界のキャリアは、どの仕事でもホスピタリティが大切で、お客さまにとって「一番良いことは何だろう」と考えながら仕事をします。海外からのお客さまと接することが多いため、語学力も必要です。主なキャリアとして宿泊部門、料飲部門、宴会部門があり、各部門のトップのポジションが支配人です。また、管理部門についてはそれぞれの職種の管理職になれるキャリアもあります。在留資格が認められる範囲でやりたい部署へのキャリアチェンジができます。



日本のおもてなしに感動し、ホテル業界へ。
お客様の「ありがとう」を糧に成長を目指し、
日々の業務や後輩の指導に力を尽くす。

宿泊業界



東京ベイ有明ワシントンホテル 宿泊課 フロント

アマルサナー エルムーン さん

2022年11月入社 | NIPPONおもてなし専門学校卒業
モンゴル出身



Q.この業界を志望した理由は？

子供の頃熱中した日本のアニメや漫画を原語で楽しみたいと思い、高校卒業後に来日して2年間、日本語学校に通って勉強しました。

日本滞在中、いろんな店のおもてなしやサービスの質の高さに驚き、「もっと学びたい」と、ホテルの専門学校に進学。2つの学校で学んだ期間に有名ラーメン店でアルバイトをして接客も経験しました。

今の就職先は、「ありがとうの一番近くに」という企業理念に感銘を受けたこと、大規模の職場環境で成長したいという思いから見定め、1社に絞って挑戦。面接ではそうした気持ちをストレートにアピールしました。

入社して3年経ちましたが、初対面の方と話すときまだ緊張するので、一人の時に場面を想定したやりとりをシミュレーションして、慣れるようにしています。

Q.担当している業務は？

フロント係として、お客様の予約、チェックインからチェックアウトまでの様々なサービスを手がけています。

ホテルが東京ビッグサイトやお台場のすぐ近くにあるため、展示会や観光目的のお客様が多く宿泊に来られます。そうした方々にタイムリーな情報を提供することも必要で、知識のアップデートが欠かせません。

日本語も、もっと頑張りたいと思っています。日常会話には不自由ませんが、お客様の安心や納得につながるちょっとした言葉のチョイスが難しく、後で反省することも多いです。そうした意味でも日々勉強です。

Q.業務で一番やりがいを感じることは？

なんと言っても、お客様に感謝の言葉をいただくのが一番の喜びです。「また来ます」と言われたり、名前を覚えて呼んでいただけるのも嬉しいですね。時には「近くの施設で忘れ物をした」などのご相談をいただくこともあります。外国人や年配の方など、現地の方々と直接コミュニケーションするのが難しい場合は、私たちが代わってやりとりします。落とし物が無事に戻り、喜ぶお客様の様子を見ると、何とも言えない達成感を感じます。

後輩の指導もやりがいの一つです。担当した後輩が仕事をスムーズにこなせるようになると、「この職場の力になれている」と充実感を覚えます。

Q.将来の夢は？

ホテルマンとして、やはりマネージャーになるのが目標です。そして、このホテルのサービスをさらに高めるとともに、皆が働きやすい環境づくりにも力を尽くしたい。まずは部署のチーフを目指しています。

そのために今できることは、毎日の業務に力を尽くすことです。お客様や上司に問われたことや要望にきちんと応えられる知識や対応力を身につけることや、忙しいスタッフのサポートも進んですることを自分に課し、頑張っています。

後輩へのアドバイス

ホテル業は覚えることが非常に多い上、お客様によって対応すべきことも異なるので、苦勞もあります。最初は大変ですが、業務を一つずつ覚え、分からないことは迷わず先輩に聞くのが成長への近道です。いきなり完璧を目指すより、笑顔とおもてなしの精神、お客様に寄り添う心を忘れないうちにしましょう。そうしてお客様からいただく「ありがとう」の言葉も、大きなモチベーションになるはずです。



勤務先 / 東京ベイ有明ワシントンホテル

1999年開業。藤田観光株式会社が運営する「WHGグループ」の全国32施設の一つで、客室数830室。国内外からイベント・観光・ビジネスなど様々な目的でお越しになるお客様に対し、多言語対応を含めたスムーズなサービスを行い、高いご満足を目指しています。

企業メッセージ

「ありがとうの一番近くに」を企業スローガンに掲げる「WHGグループ」として、すべてのお客様にお喜びいただけるおもてなしを目指し、全力を尽くしております。

中でも当ホテルは国際都市東京にふさわしく、日本人も含め多国籍のスタッフが活躍しております。お客様に喜んでいただきながら、スタッフも笑顔で働けるよう、キャリア職・エリア職・総合職から選択できる雇用体系など、労働環境の向上にも務めております。

人気アニメから始まった日本への憧れ。 留学中の宿泊体験をきっかけにホテル業界を志し、 お客様との対話を大切にフロント業務に打ち込む。

宿泊業界



株式会社ホテルコンチネンタル府中 営業部 営業2課(フロント担当)主任

ティミルシナ スザン さん

2021年12月入社 | 国際デュアルビジネス専門学校 国際ホテル学科卒業
ネパール出身

Q.この業界を志望した理由は?

子供の頃アニメが好きで、日本に憧れがありました。働く場として意識し始めたきっかけは、日本に住むいとこが一時帰国した時のみやげ話です。飲食店に入った時、まず人数を聞いて一緒に座れる席に案内してくれるなど、細やかな気づかいが「素晴らしい」と話してくれました。

そんな日本の接客業を自分も学びたいと、高校卒業後に日本の観光系の専門学校に留学。来日時に泊まったホテルでのおもてなしを実体験して感動しました。また、学生時代にホテルでアルバイトした時、お客様にいただいた「ありがとう」の言葉がうれしく、ホテル業界に志望を絞りました。

2020年に学校を卒業し、あるホテルに1年間勤めましたが、残念ながらコロナ禍を背景に業績が悪化し、営業終了。次の就職先を探中で、ホテルコンチネンタル府中の自社農場が「実家の牧場に似ている」と好感を持ち、面接へ。良い仲間や先輩に恵まれ、充実感を持って日々働いています。

Q.担当している業務は?

フロントスタッフとして、チェックインやチェックアウトの他、ご滞在中のリクエストに応えるなどの業務を行っています。

ホテルマンは、お客様が自分の家のように安心感を持って過ごせる環境を提供するのが役目です。より良いサービスのために、お客様とのコミュニケーションは欠かせません。やりとりはチェックインの時から始まり、宿泊カードに書かれた住所から話を広げて対話に結びつけます。お聞きしたことはホテルのシステムの宿泊者情報欄に記入してその都度確認しています。また、ホテル周辺のお店や観光情報などのお問い合わせにも、季節や当日の天気などを踏まえてご紹介できればなりません。日々、情報のアップデートや勉強に励んでいます。海外からのお客様に対しては、英語、ヒンディー語も駆使して対話し、他のスタッフとの通訳を行うこともあります。

Q.業務で一番やりがいを感じることは?

やはり、お客様にいただく「ありがとう」という言葉です。サービスにご満足いただけると、このホテルを二度、三度ご利用くださることもあり、チェックインの時に「前回はありがとう」と言っていたくのも嬉しいですね。もちろん、お礼を言われるばかりではありません。クレームをいただくこともあります。そんな時にどう対処するかとても大切です。まず丁寧に謝った上で、状況を誠実にお伺いし、解決策をご提案します。良いご提案ができれば、お客様のご満足にもつながります。最近は私も、そうした対応が徐々にできるようになってきており、仕事を通じた成長を感じています。

Q.将来の夢は?

故郷ネパールからのお客様をもっと増やし、日本の良さを知ってもらうのが夢です。友人の中にはネパールのホテルで働く人もいますので、日本やこのホテルの情報などを共有し、お客様に伝えてもらったりしています。

いずれは、フロント以外の業務にもチャレンジしたいと思っています。レストラン、宴会、観光コンサルティング、営業など様々な経験を積んで、ホテルマンとしてさらに成長したい。そのために今後も広い視野を持ち、様々なことを学んでいくつもりです。



後輩へのアドバイス

どの業界でも言えることですが、今やっている仕事が「楽しい」と思えなければ、続けていけません。自分の特性をよく知って業界を選びましょう。日本のホテル業界で働くには、まずしっかりと日本語を身につけること。外国人のお客様も年々増えているので、英語もできた方がいいし、中国語や韓国語もできると有利だと思います。日本の接客技術のレベルは高く、身につければ世界のどこでも通用するはずです。



勤務先 / 株式会社ホテルコンチネンタル府中

1987年創業。日本の都市型ホテルでは初の自社農場である「東北牧場」を活用し、完全無農薬・無化学肥料にこだわった食事を提供。「お客様に常に誠実であること」という想いを込め、本当の意味でのウェルネスを追い求めています。

企業メッセージ

株式会社ホテルコンチネンタル府中は、青森県に直営農場「東北牧場」を所有しています。こちらではサラブレッドの生産育成や、そのコンポストを利用した完全無農薬・無化学肥料の野菜、ハーブの栽培、卵をとるための鶏を育てています。当ホテルはそれらの新鮮で安全な食材を提供しており、お客様と共にサステナブルな未来を目指しています。食を通じて100年、200年先もあり続けるホテルと一緒に作っていきましょう。



飲食業界

飲食業の種類

飲食業界は業態によりファーストフード、ファミリーレストラン、居酒屋、ディナーレストラン、カフェなどさまざまな種類があります。また料理も、和食、中華料理、イタリア料理、ラーメン、牛丼などさまざまな種類があります。



飲食業界の仕事(職種)の紹介

飲食業界では、接客や店舗を運営するスタッフ、調理スタッフなどのほか、営業・店舗開発(マーケティング・店舗開発)、商品・品質管理(商品開発・バイヤー)、管理部門(経営企画、総務、人事、経理)などの職種もあります。飲食業界の仕事ではさまざまなスキルが必要なので、スキルを身につけておくと別の職場でも役立ちます。

●店舗運営部門

スタッフ ☆

お客さまの対応、食事をお客さまに運ぶ、予約受付、掃除などをします。

調理 ☆

店舗で出す料理の調理をします。

店長、スーパーバイザー、エリアマネジャー

店長は、店舗の運営を担当し、売上を上げるための計画、スタッフの採用、管理、育成をします。スーパーバイザー、エリアマネジャーは複数の店舗を担当し、アドバイスや指導をします。

●営業・店舗開発部門

店舗開発

新しい店舗を開くために店舗の計画を立て、市場調査・立地調査などをします。

マーケティング ★

販売を強化するためマーケティングの計画、キャンペーンの企画・運営・PRをします。

●商品・品質管理部門

バイヤー(仕入れ)

食材やドリンクの仕入れをします。

商品・メニュー開発

時代や地域のトレンドから、商品やメニュー、レシピの開発をします。

●管理部門等

管理 ★

企業を運営するために必要な業務を担当します。(経営企画・人事・総務・経理等)

海外事業 ★

海外での調達や、現地マネジメント、流通の確保、出店の交渉など、たくさんの業務を担当します。

※ 在留資格「技術・人文知識・国際業務」の場合、学校で勉強したことや母国の言語、文化の知識を活かせる仕事に採用されることが多いです。★印の仕事がその例です。

※ 在留資格「特定技能」で働くことができる職種は、☆印の仕事などがあります。調理だけではなく、料理を運んだり、注文を取ったりと、さまざまな仕事をします。

※ 4年制大学の卒業者が大学院の修了者の場合、高い日本語能力を持っていると在留資格「特定活動(告示46号)」を取ることができ、さまざまな仕事の可能性があります。

飲食業界のキャリアモデル ※一般的なモデルケースです。企業によって違いがあります。

飲食業界のキャリアアップは比較的早く、20代で店長として活躍する人もいます。また、多くの店舗がある企業では、店長からスーパーバイザーやマネジャーへとキャリアアップすることができます。海外展開をしている企業では、経営コンサルタント、店舗経営者など、海外でのキャリアアップができます。努力とやる気があれば、道を切り開けるのが飲食業界の魅力です。

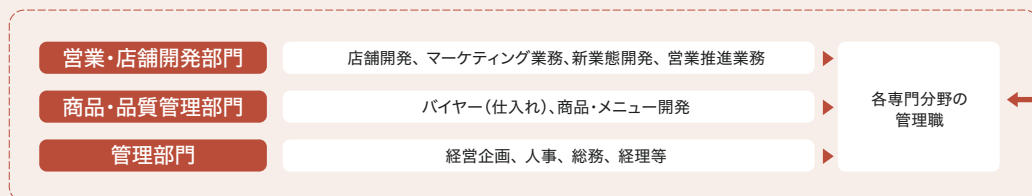
店舗(現場)でのキャリア



海外でのキャリア



本部でのキャリア



日々新しいことを知るのが楽しみ。 日本の接客と食品衛生を学び、 国境を越えて食で人を幸せにしたい。

飲食業界



民権企業株式会社(赤坂四川飯店)

ヌニェズ ジェサメイ ロブレ さん

2025年3月入社 | OUR ブルーミングアカデミー ダバオ卒業
フィリピン出身

Q.この業界を志望した理由は?

もともと食のことや料理が好きで、食の仕事に興味があり、日本に来る前にはピザ店で働いたこともありました。食えることは人に幸せを運んでくれます。食を通して人を幸せにしたいという思いから、食に関する仕事に携わり、調理技術だけでなく食文化などの知識も学びたいと考えていました。日本に興味を持ったのは、フィリピンでラーメンを食べたことがきっかけです。日本食の中でも特にラーメンは世界的に有名ですが、私もすっかり大好きになりました。実は私のいとこや近隣の知人が日本で働いていて、来日する前から和食のことや、日本人の親切さなども聞いていたんです。日本料理は生の魚や肉を扱うことが多いので、そうした衛生面の知識も含め日本で学んでみたいと思うようになり、OURブルーミングアカデミーに入学。半年間日本語を学んだあと、面接を経て赤坂四川飯店へ入社しました。

Q.担当している業務は?

現在は主にサービススタッフとして、お客様のご案内、オーダー、料理の提供などホールでの接客を担当しています。さらに、開店前の準備や、テーブルの片付け、閉店後の掃除も行います。日本人のお客様だけでなく、最近では外国人のお客様も多くいらっしゃるので、英語と日本語を使いながら接客していますが、日本語はまだ勉強中。OURでは基本的な日本語しか学んでいないので、「いらっしゃいませ」「お伺いします」といった接客に必要な言葉や、「お冷や」などの日本ならではの言葉は、仕事をしながら日々勉強しています。毎日新しい言葉を少しずつ覚えていくのが楽しいです。

Q.仕事で一番やりがいを感じることは?

お客様が満足して笑顔で帰られる瞬間がいちばんやりがいを感じる時ですね。お客様の笑顔を見られることは、今までできなかったことができるようになったと実感できる瞬間なので、自分にとって大きなモチベーションになっています。また、最初はコース料理の個別のメニューを説明できなかったのですが、今では料理の内容をきちんと説明できるようになり、自分の成長を感じています。料理名は中国語なので漢字が多いですが、それを覚えることも楽しいです。仕事も言葉も、新しいことを覚えられることがとても嬉しいので、大変だと感じることは全くないですね。わからないことは周りの方にすぐに聞くようにしていますが、皆さんとても親切で、丁寧に親身に応えてくださいます。この会社に入れたことは、私にとってとてもラッキーだったと実感しています。

Q.今後やってみたいこと、また将来の夢は?

現在、日本語能力試験がN4なので、N3合格を目指し、休日はYouTubeやテキストなどを活用しながら独学で勉強しています。お店と一緒に働いている日本人の友人が先生になって教えてくれるのも心強いです。会話だけでなく、日本語は読み書きも難しいので、ペンだこができるくらい書く練習もしています。いずれは上級のN2・N1の合格を目指し、勉強はずっと続けていきたいですね。将来の夢は、日本とフィリピンで大好きな醤油ラーメンのお店を持つこと。そのために、今のサービスの仕事を頑張りながら、食材や調理、食品衛生についても学んでいければと思っています。



後輩へのアドバイス

海外で働くことは、自分にとって大きなチャンスだと思います。仕事はもちろん、言葉や文化など新しいことをたくさん学べますし、自分を成長させることができます。大切なのは、わからないことは素直に聞くこと。そして楽しむことです。私も周りの人に助けられ、いろいろなことを教えてもらい、楽しんで働きながら日々成長を実感しています。ぜひ日本に来て、自信を持ってがんばってください。



勤務先 / 民権企業株式会社

1958年創業、四川飯店グループは、四川飯店5店舗、スーツアンレストラン陳2店舗、そして麻婆豆腐と担々麵を中心としたカジュアルレストラン4店舗の3つの業態で展開しています。2014年には初の海外店舗を、シンガポールに出店。「料理は愛情」を企業理念にかかげ、四川料理の調理技術と日本のおもてなしの心でお客様満足度の向上を追求しています。

企業メッセージ

四川飯店の創業者である故・陳建民は、日本に四川料理を広めるため単身中国から海を渡り事業を興しました。当時国内で手に入りづかった本場の調味料や食材を日本のものに置きかえながら、日本人の嗜好に合う味付けや調理技術を生み出したことが現在、私たちの礎を築いています。創業より半世紀を越えた四川飯店の源流には、多様な異文化を理解しながら社員と組織の成長を目指す、進取と挑戦の精神が宿っています。

留学中のアルバイトで接客業の楽しさに出会い、 入社1年半で居酒屋チェーンの店長に。 神田でいちばんお客様に愛される店を目指す。

飲食業界



株式会社紅とん 神田東口店 店長

グエン リン チー さん

2023年12月入社 | 国際デュアルビジネス専門学校卒業
ベトナム出身

Q.この業界を志望した理由は？

ベトナムでは様々な日本のアニメが放映されていて、私が日本に興味を持ったのはそうしたアニメがきっかけでした。分からない言葉があると辞書で調べるなど、アニメを見ながら日本語を勉強しているうちに、日本に留学したいと考えるようになりました。ベトナムで半年ほど日本語を学んでから来日し、日本語学校に2年、専門学校に2年在籍。その間、コンビニやラーメン店、飲食店などでアルバイトをしていたのですが、お客様を笑顔にする仕事がとても楽しく、自分には接客業が向いていると気づきました。特に居酒屋でアルバイトしていた時、仲間のスタッフと一緒に「いらっしやいませ!」「何名様ですか?」「ありがとうございました!」と元気に声をかける接客の仕事に魅力を感じ、卒業後は居酒屋を志望しました。紅とんは2社目ですが、とても働きやすい会社だと思います。

Q.担当している業務は？

入社して1年半になりますが、最初はホール業務がメインで、半年目くらいから仕込みやキッチンも担当。今年の8月から店長になり、現在はホールやキッチンはもちろん、発注業務、売上管理、シフト作成といった事務仕事や、スタッフの指導・育成、アルバイトの募集や採用なども担当しています。紅とんには入社して1年半経つと店長にステップアップできる制度があるのですが、最初に店長になるというお話をいただいた時は「自分にはできない」と思い、とても不安でした。でも、入社した時からずっと自分を見てくれていた前店長が「大丈夫、きっとできるから」と背中を押してくださり、とても励みになりました。店舗スタッフの採用に関しては、基本的な条件以外は店長の判断に任されています。当店には外国人留学生のアルバイトが多いですが、前向きで明るく、分からないことはすぐに質問でき、素直で真面目であることがスタッフを採用する時のポイントですね。

Q.仕事で一番やりがいを感じることは？

お客様に笑顔で「ごちそうさま」「また来るね」と声をかけていただく時ですね。また、スタッフが成長した時は、店長としてやりがいを感じます。外国人スタッフはどうしても言葉の壁があり、オーダーを間違えたとお客様に迷惑をかけてしまいますので、言葉がわからない時はジェスチャーで伝えるなどお互いにしっかりコミュニケーションを取ることを大切にしています。日本に来ていちばん感じたのは、日本人はとても真面目なことなんです。遅刻しない、レシピ通りに作る、ありがとう・ごめんなさいをきちんと伝える、ということは日本なら当たり前。それはとても大切なことだと思うので、スタッフに伝えていきたいと思っています。

Q.将来の夢は？

今の課題は売上を伸ばすこと。周りに飲食店が多く、その中でたくさんのお客様に来ていただくのは簡単ではありません。そのために、来てくださったお客様へのお声掛けやコミュニケーションを大切にすることで、また来たいようなお店を作り、常連客を増やすことが目標です。串焼きのおいしい、神田でいちばん愛される店にしたい。それをスタッフみんなに伝えていきたいですね。そして将来、ベトナムでおいしい串焼き店を開くのが夢です。



後輩へのアドバイス

最初は大変なことや不安はたくさんあります。私も悩んだ時期がありましたが、店長になる時も最初は自信がありませんでしたが、周りの人にサポートしてもらいながら今は楽しくがんばれています。一歩ずつ、慣れていけばきっと大丈夫。そして、仕事する上でいちばん大事なのは言葉です。日本語が上達すれば、仕事の幅や活躍できる場が広がっていくので、ぜひがんばってください。



勤務先 / 株式会社紅とん

ヴィア・ホールディングスの子会社として、炭火串焼き「日本橋 紅とん」などを展開。新鮮な和豚を炭火で焼き上げることにこだわり、「働くすべての人達のエネルギー源」となる酒場を提供しています。ビジネス街を中心に、ノスタルジックな雰囲気のお店を多数運営し、働く人々の憩いの場を目指す企業です。

企業メッセージ

日本の「食」という誇り高い文化とその魅力を伝え、未来に繋げるために、串焼きの炭火と向き合い、食材と語り、五感を研ぎ澄ます、「焼き師」を求めています。あなたの情熱と探求心が、その可能性を無限に広げていきます。「心が響きあう価値の創造」の理念のもと、国籍や文化の違いを超え、一つの目標に向かって、ともに進む家族のような「チーム」を作り、すべての人たちの幸せと、安心して自分らしく働ける環境創りを続けています。



小売業界

小売業の種類

小売業界は、商品を売る業界です。さまざまな商品を販売するデパートやスーパーマーケット、コンビニエンスストアのほか、特定の商品を売る専門店として、電化製品などを販売する家電量販店、医薬品や化粧品を売るドラッグストア、衣料品を売るアパレル店などがあります。



小売業界の仕事(職種)の紹介

小売業界は主に、店舗運営部門、商品開発・仕入れ部門、販促・店舗開発部門、管理部門に分かれています。店舗運営部門では店舗の運営やお客さまの対応を行います。商品開発・仕入部門では新しい商品を開発したり、商品を仕入れます。また、マーチャンダイザー(MD)は商品開発から販売計画、予算管理を行う職種です。販促・店舗開発部門では新しい店舗を作ったり、売り上げのサポートをします。管理部門では人事や総務など、会社の管理を行います。

●店舗運営部門

スタッフ

店舗のスタッフとして、お客さまの要望に一番近くで応える仕事です。

店長

現場の責任者として、運営に関する売上の計画を立てたり、スタッフの採用や管理をします。

エリアマネジャー

複数の店舗を担当し、スムーズに店を運営するためのアドバイスや指導をします。

●商品開発・仕入れ部門

バイヤー(仕入れ)

売上動向やトレンドなどを調べて売上効率の良い商品を買付けする仕事です。

マーチャンダイザー(MD)

商品開発から販売計画や予算管理まで、全体を管理する仕事です。

●販促・店舗開発部門

店舗開発

新しい店舗を開くために店舗の計画を立て、市場調査・立地調査などをします。

マーケティング

販売を強化するためマーケティングの計画、キャンペーンの企画・運営・PRをします。

●管理部門等

管理

企業を運営するために必要な業務を担当します。(経営企画・人事・総務・経理等)

海外事業

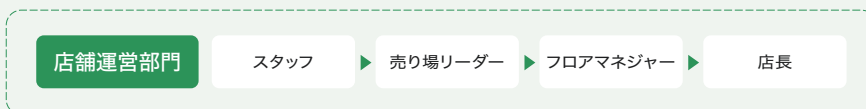
海外での調達や、現地マネジメント、流通の確保、出店の交渉など、たくさんの業務を担当します。

※ 在留資格「技術・人文知識・国際業務」の場合、学校で勉強したことや母国の言語、文化の知識を活かせる仕事で採用されることが多いです。★印の仕事がその例です。
 ※ 4年制大学の卒業者が大学院の修了者の場合、高い日本語能力を持っていると在留資格「特定活動(告示46号)」を取ることができ、いろいろな仕事の可能性があります。

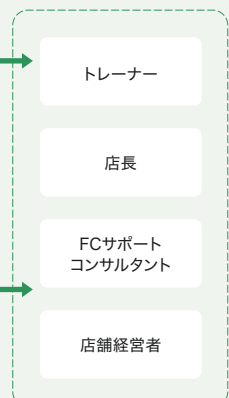
小売業界のキャリアモデル ※一般的なモデルケースです。企業によって違いがあります。

小売業界のキャリアは店舗運営部門の売り場スタッフからスタートすることが多いです。その理由は、まずはお客さまの声をしっかり聞きながら、どう要望に添えていくか、お客さまのニーズや市場のトレンドなどを学ぶためです。将来、店舗のマネジメントをしたいのか、商品開発・仕入れ部門に異動したいのか、本部の店舗開発や販売プロモート業務に関わりたいのか、あなたの将来をしっかり描いていきましょう。また、海外展開をしている企業であれば、経営コンサルタント、店舗経営者など、海外でのキャリアアップができます。

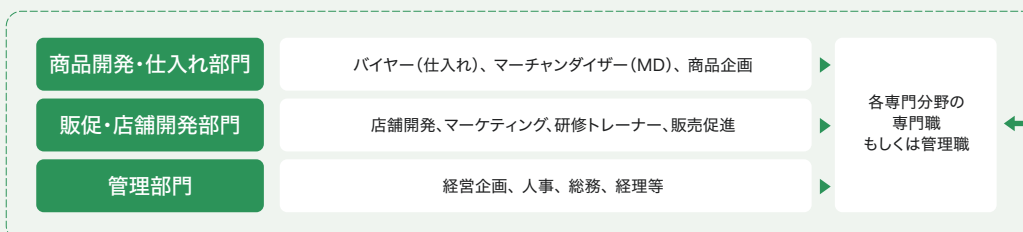
店舗(現場)でのキャリア



海外でのキャリア



本部でのキャリア



海外でも有名な「マツモトキヨシ」に入社。 店長の補佐役として化粧品販売に携わり、 担当店舗の販売力の中心として活躍中。

小売業界



株式会社マツモトキヨシ 店舗運営本部

劉 楠(りゅう なん) さん

2022年4月入社 | 帝京大学 経済学部 経営学科卒業
中国出身



Q.この業界を志望した理由は？

小学生の頃、家族で日本に旅行した際に飲食店の店員さんの元気の挨拶や、丁寧な接客に好印象を持ち、その後の日本留学につながりました。進路を決定づけたのは、大学時代に「マツモトキヨシ」でアルバイトをしたことです。お客様目線の対応やセルフメディケーションを推進する企業姿勢に感銘を受けましたし、国籍を問わない公平な処遇や、女性も積極的にキャリアアップできる制度も魅力でした。アルバイトで積極的に接客して売上に貢献できた成功体験もあったので、就活ではマツモトキヨシで働きたい一心で一社に絞り、面接で実績と思いを熱くアピールしました。内定が決まった時はとても嬉しかったです。一般用医薬品を販売するために必要な「医薬品登録販売者」の資格は入社後に取得しました。

Q.担当している業務は？

入社後は、一般スタッフからスタートして、2店舗目で店長の補佐役に当たる「副長」を経験し、現在も都内店舗で副長として勤務しています。医薬品の接客販売だけでなく化粧品も担当しており、売り場作りや商品発注、在庫管理など責任のある仕事に携わり、新入社員やアルバイトの実地指導も行っています。また、外国人のお客様が多い店舗のため、中国語や英語での接客も重要な役目です。渋谷は流行の中心地なので、売れ筋の商品が目まぐるしく変わります。日頃からSNSで、お客様からのお問い合わせ内容を通して「今売れそう」と見極めた商品を目立つ位置に陳列するなど、自分なりの工夫を運営に活かしています。

Q.仕事で一番やりがいを感じることは？

日常的に感じるやりがいは、お客様に役立つ情報や商品を提供できた際「ありがとう」「助かりました」などの言葉をいただけること。また、売り場づくりやスタッフの教育に携わる中で、自分の判断や工夫が売上改善につながった時も大きなやりがいを感じます。例えば、新商品の配置を変えたことで、売上が伸びたり、お客様から好評をいただけたりと、自分の努力が結果につながった事を実感できます。さらに、チームで協力して成果を出せた時の達成感も大きく、忙しい時間帯にスムーズに対応できたり、トラブルを解決できたりすると、「この仲間と一緒に働けてよかった」と強く感じます。

Q.将来の夢は？

短期的な目標は、店長になることです。理想の姿は、今の勤務先の店長。大きな問題にぶつかっても笑顔で対処して、従業員を指導する時も、こちらの気持ちや状況をきちんと理解して改善点を指摘してくれるので、部下は安心して仕事に打ち込み、多くを学ぶことができます。私もそんな人間力を身につけ、外国人としての視野や語学力も活かして、どんな国のお客様も気持ちよく過ごせるお店をつくっていききたいです。ゆくゆくは、地区の複数の店舗を指導するエリアマネージャーも目指したいと思っています。

後輩へのアドバイス

接客業は努力の成果が見えやすく、やりがいがある仕事です。ただ、日本の職場では礼儀やマナーが重視されるほか、時間管理の力やチームワークを身につける必要もあります。初めは不安や戸惑いもあるでしょうが、失敗を恐れず、常に学ぶ気持ちで一步一步進んでいけば、必ず成長できるはずです。一緒に頑張りましょう。



勤務先 / 株式会社マツモトキヨシ

1932年に創業者の松本清が「松本薬舗」として創業し、現在はマツキヨココカラ&カンパニーの中核企業として、関東・東海・関西の三大都市圏で市場シェアを拡大。医薬品、化粧品、日用品などを幅広く取り扱い、日本を代表するドラッグストアチェーンとして成長。オンラインストアの運営などグループ全体で多様な事業を展開しており、ヘルス&ビューティーの高い専門性で人々の生活を支えています。

企業メッセージ

マツモトキヨシは海外事業を強化しており「美と健康の分野でアジアNo.1」を目指しています。お客様の行動やニーズを深く理解した上で、店舗づくりやサービス、プライベートブランド「matsukiyo」などの商品開発を進めています。インバウンドのお客様も多く、皆さんの語学力や多様な視点はお客様に安心して買い物を楽しんでいただくために不可欠な力となります。働く環境の整備も行っており、年齢・性別・国籍関係なく活躍の場が広がっています。

「国境を越え、世界の人々に豊かな暮らしを」 ニトリが目指すロマンに共感し、入社。 よりよい製品を開発して社会に届けたい。

小売業界



株式会社ニトリホールディングス 商品部 Hfaソフト アシスタントマーチャンダイザー

白 瑛(はく えい) さん

2013年3月入社 | 明治大学大学院 教養デザイン研究科卒業
中国出身

Q.この業界を志望した理由は?

大学在学中に、姉妹校だった明治大学大学院への留学を進められたことが日本に興味を持ったきっかけでした。それまでは第2外国語で日本語を少し学んだ程度でしたが、日本文化や、中国よりも意識の高い環境への姿勢や取り組みについて学んでみたいと考え来日しました。留学の学費はJASSO(日本学生支援機構)の奨学金を受けていたのですが、学校で似鳥国際奨学財団の来日留学生奨学金制度を知り、応募して合格しました。その入団式で似鳥会長の「国境を越えて社会貢献する人になってほしい」という言葉に感銘を受け、また「暮らしの豊かさを世界の人々に提供する。」というニトリの描くロマンに共感し、自分も母国の暮らしを豊かにしたいという思いから、ニトリで働きたいと志望しました。

実は当時はまだ中国国内にニトリは出店しておらず、ニトリのことは全く知らなかったんです。似鳥国際奨学財団を知ってから初めてニトリの店舗に行ったのですが、安くて良い商品がたくさんあり、お値段以上の商品を国境を越えてたくさんの方にお届けできるのがとても魅力に感じました。

Q.担当している業務は?

店舗スタッフからフロアマネージャー、似鳥国際奨学財団の運営、商品部でのデリバリー・バイヤーを経て、今年5月からマーチャンダイザーを務めています。現在は主に寝具の商品開発に携わっており、中国やベトナムなどを中心としたアジアの市場調査や品質管理、ソーシングなどを担当しています。1年の半分以上は海外へ出張していますね。国によって好まれる素材やサイズ感なども異なるので、今はとにかく寝具に適した様々な素材について勉強しています。最初は、専門用語やニュアンスなどが難しくて、言いたいことがなかなか伝わらず悩む時もありました。しかし、分からないことは分からないままにせず、周りのスタッフやお客さまにも素直に聞くことで、たくさんの人に助けられ、教えていただきました。私は人に恵まれていたと思いますが、とにかく何でも聞くことで、仕事も日本語も学ぶことができたと思います。

Q.仕事で一番やりがいを感じることは?

もともと買い物大好きなので、実際に商品開発に関われる今の仕事はとても楽しいです。世界の市場を実際に自分の目で確かめ、良いものをより安くお客さまに提供できることがやりがいにつながっています。

当社には、部署や勤務地など様々な仕事を経験できる企業文化があり、私も広島の店舗から始めて様々な仕事を体験しました。それが自分に合っているし、次はどんな仕事ができるんだろうというワクワク感があります。

Q.将来の夢は?

自分で開発した商品を世に出すことが目標です。それが高く評価され、売上につながればいいですね。そしていつか、母国・中国でニトリのロマンを開花させることが夢です。大きな夢ではありますが、中国事業の責任者になり、中国の人々に豊かな暮らしを提供することで、母国に恩返しをしたいと思っています。

後輩へのアドバイス

人との接し方や文化の違い、言語など、様々な壁に直面することは多々あります。その度に、似鳥国際奨学財団とニトリでの仕事の中で学んだことが私の支えになっています。人間関係に悩んだり、壁にぶつかった時こそ成長のチャンスと捉え、あきらめずにチャレンジしてほしい。そして、たくさんの方の支えに感謝する心を忘れないこと。失敗を怖がらず続ければ、必ず新しい扉が開きます。



勤務先 / 株式会社ニトリホールディングス

1967年創業。家具・インテリア用品(ホームファニッシング商品)の企画・開発から物流、輸出入・販売までを一貫して行っています。人々の暮らしの中にある「不平・不満・不便」を解決する「お、ねだん以上。」の商品とサービスの提供を通じて、世界の人々の暮らしを豊かなものにしていくことを目指しております。

企業メッセージ

『暮らしの豊かさを世界の人々に提供する。』ニトリが一番大切にしているロマンです。ニトリが目指しているのは、世界中の誰もが気軽に日々の暮らしを楽しめる環境を作り出すことです。欧米ではそのようなチェーンストアが数多く存在し、人々の暮らしを守り支えています。ニトリも日本の暮らしだけでなく、世界中の暮らしのインフラになりたいと考えています。

東京の観光業界で働こう！

LET'S WORK!

in the TOURISM INDUSTRY in TOKYO
for INTERNATIONAL STUDENTS



2026年3月改訂

〈編集・発行〉

東京都産業労働局観光部 受入環境課

〒163-8001 東京都新宿区西新宿二丁目8番1号



古紙パルプ配合率60%再生紙を使用