

COVID-19

店舗デザイン コロナ対策の工夫

ソーシャルディスタンス シグングとバリアの設置

8/11/2020

ジェトロサンフランシスコ

プラットフォームコーディネーター

野口桂子



Disclaimer

今の段階で可能な限り正確な情報を共有します。

しかし、
情報は日々変化しています。

- ❖ 本セミナーは現時点での情報提供であり、法的な保証を行うものではありません。
- ❖ 本セミナーは、主にカリフォルニア州ベイエリアの情報を元に提供しますので、各事業者が所属する州や自治体のガイドラインを併せてご確認ください。
- ❖ 本セミナーは概要に関する説明であり、必ずしも個別のケースに当てはまるとは限りません。個別案件については、別途お問い合わせください。
- ❖ 本セミナーで使用する写真や図表は、解説を補助する目的で使用しています。他の目的に使用したり転載したりすることは禁止します。
- ❖ 尚、アメリカ国内の写真や対応策については、Health Departmentなど当局からの承認を受けたものではありません。

アジェンダ

1. 基本ルール
2. フィジカルディスタンス
3. バリアの設置
4. 閉鎖場所への対応
5. 動線
6. サイン&マーキング
7. 換気
8. その他の工夫



カリフォルニア州 飲食ビジネス再開の現状

- ✓ テイクアウト & デリバリー
- ✓ アウトドア・ダイニング

□ ガイドライン・アップデート

California Dine-in Restaurant Guideline (7/29/20)

<https://files.covid19.ca.gov/pdf/guidance-dine-in-restaurants.pdf>

❖ 州の規制 & 郡・自治体による再開予定 → 確認の必要性

❖ CA-ABCによる取り締まり

「ミールの定義」

https://www.abc.ca.gov/what-is-required-to-be-considered-a-meal/?mc_cid=bb4af7f7b0&mc_eid=d49c1e57d5

カリフォルニア州 ダイニング・レストラン・ガイドライン 新しいポイント（7/29/20）

- ❖ ゲストの検温、症状の有無をチェック、ハンドサニタイザーの使用、飲食をしていない間のフェイスマスクの着用を求める。事業者は、症状のあるゲストの入店を断ることができる。
- ❖ 病原体を空気中にまき散らすことになるので、床の掃き掃除を控える。HEPA フィルターの付いた掃除機を使用する。
- ❖ 使い捨てシートカバーの使用を検討する。使用する場合、毎回カバーを交換すること。クッションなどにもカバーを使用し、毎回交換し洗濯すること。

店舗のModification 基本ルール

1. フィジカルディスタンス

6フィートルール

(ロビー、ダイニングルーム、キッチン、ワークステーション)

2. バリアの設置

6フィートルールができない場所

3. 閉鎖場所への対応

バー、サービスステーション

4. 動線

従業員 & 顧客
一方通行

5. マーキング & サイン

トイレ、出入り口付近

6. 換気

外気を取り込む工夫・エアフィルターの使用

7. その他の工夫

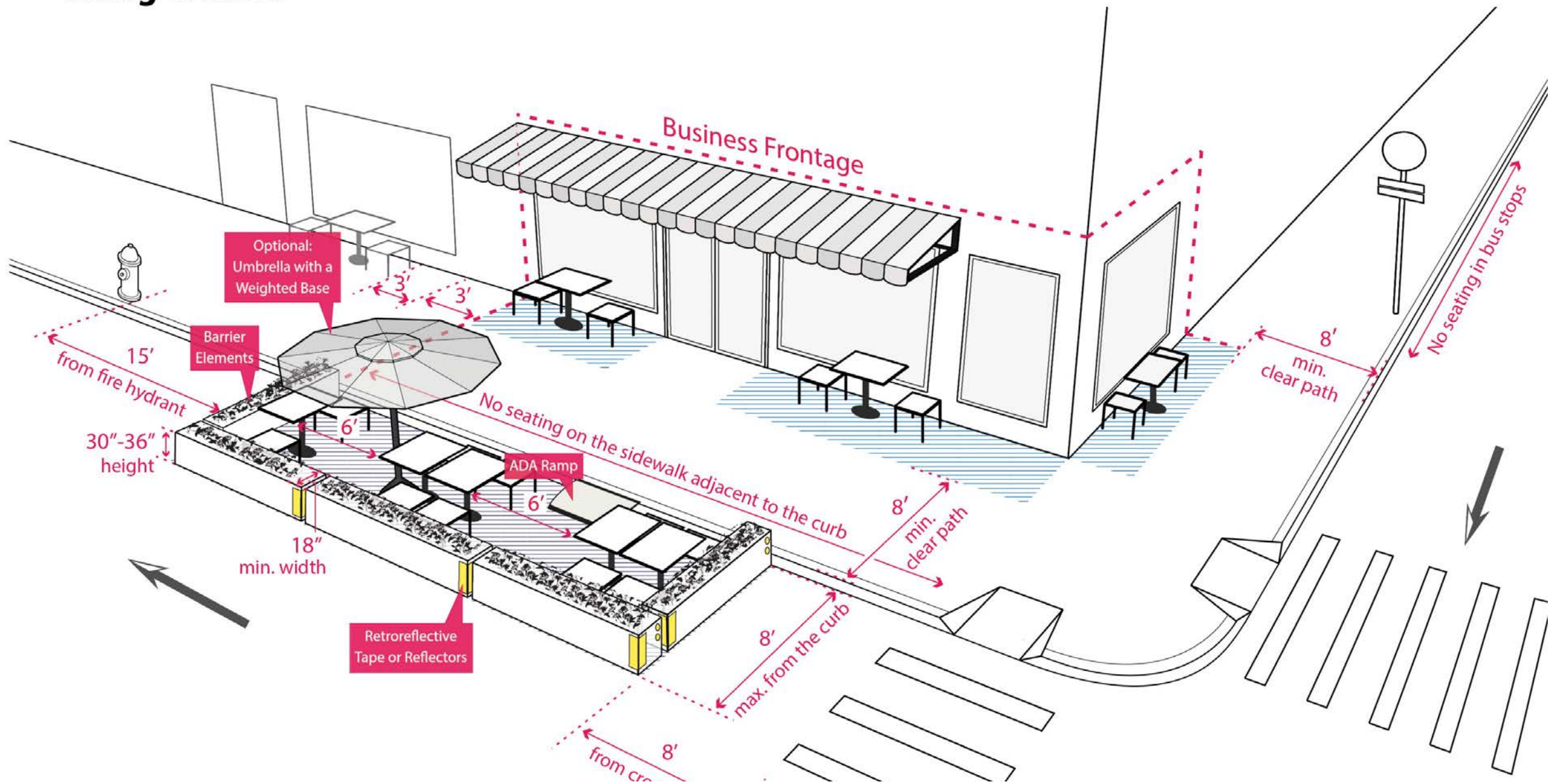
CAガイドライン フィジカルディスタンス

- 厨房、ダイニング、ロビー、バー、ワークテーション、オフィス、ホストスタンドなど、従業員間、従業員と顧客間が6フィート以上になるようにレイアウトや出入り口を変更する（テーブルや椅子の除去。テーピングなど）。厨房、倉庫、オフィスなど全ての場所でも6フィートルールを守る。
- 収容人数のパーセンテージの指定はなし。ただし、それぞれの店の状況に合わせて制限すること。（7/29/20-new）
- 1テーブルの明確な人数制限はないが、制限はすること。同じテーブルでの6フィートルールはなし。
- オーダーが聞き取れるように、音楽のボリュームを調節する。（7/29/20-new）
- ✓ テーブル間の距離
 - 不要家具の撤去と保管
 - パラソル等の使用
- ✓ 従業員と顧客、待っている客同士の距離
- ✓ クラウド・コントロール

NYC Open Restaurants

Siting Criteria

<https://www1.nyc.gov/html/dot/html/pedestrians/openrestaurants.shtml>





OPEN

TAKE OUT ONLY

415- 928- 1233

Get Tested, San Francisco!

Stay 6 feet apart

Stay 6 feet apart

WWW.SANFRANCISCOVILL.COM

TRAVEL: 404177

HUB
WASH



Delivery.
Upgraded.
JOIN THE CLUB
private chef club

CENTER

Cafe

SHOP
DINE
49

YONS

Happy Hour
\$6.99
\$8.99

1332



This seating area is temporarily closed.

For your health and safety, we have modified our store experience to support social distancing. We appreciate your partnership in keeping our community safe.

This seating area is temporarily closed.





DANCING

BANQUETS

SPIRITS

GAMES

DINING HOUSE SALOON

SOCIAL & DANCE HALL

FIREBALL
Whisky & the Old Scotch

pepsi

MOUNT GAY
EST. 1703

Please See Host Inside For PATIO SEATING
EMPLOYEES AND GUESTS MUST WEAR MASKS INSIDE.

クロニクル紙記事リンク：

<https://www.sfchronicle.com/food/article/Homelessness-crisis-leads-San-Francisco-15464909.php>





CA ガイドライン バリアの設置

- テーブル間の6フィートルール。レジ、バー、ホストスタンドなど、6フィートルールを守りにくい所にバリアを設ける。
- 休憩室の閉鎖やバリアの使用などで従業員同士が密集するのを防ぐ。

✓ サイズ

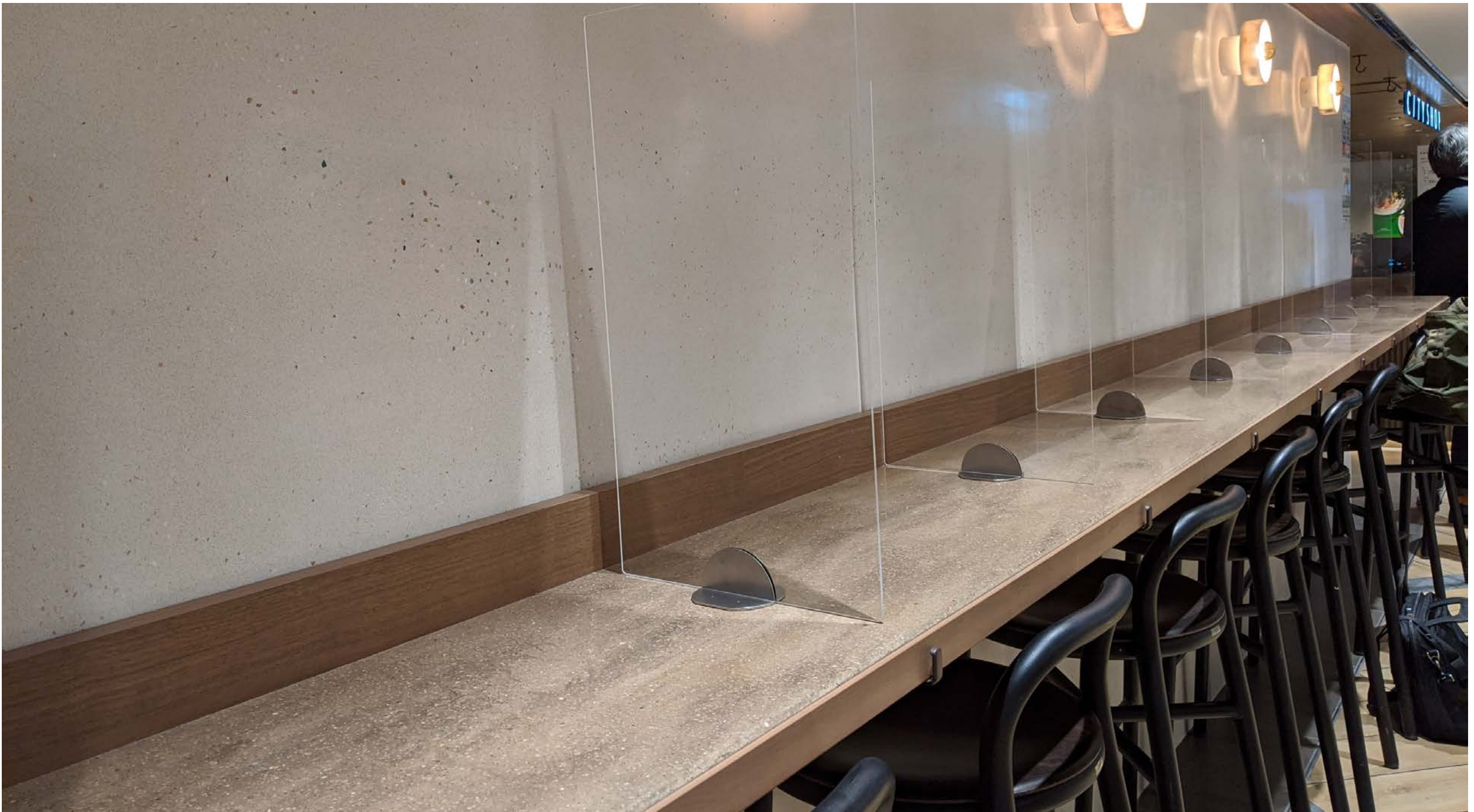
- NYのルール
- 日本「富岳」によるシュミレーション

<https://r.nikkei.com/article/DGXMZO60478540X10C20A6000000?s=4>

✓ 材質

- 消毒が簡単なもの
 - Plexglass（アクリル板）
 - PET素材（薄い、軽い、安価、アルコール消毒に強い、透明度に欠ける）

✓ エアフローの考え方



LUNCH

DINNER

コンプリート
サラダ
880

クラシックシーザー
サラダ
880

メキシカンコブ
サラダ
880

ブレイングラノーラ
780

季節のフルーツ
グラノーラ
780



フルカスターム
サラダ&デリ
1400

カスタムサラダ
ブレート
980

5デリブレート
1600

季節のサラダ
ブレート
1400

VEGAN 畑々麺
980

野菜たっぷりフォー
980

レモンチキンと
グリーンペパリの水餃
980



鶏の塩焼きからあげ
680

四川風麻婆豆腐
1280

手巻餃子の
ポテトサラダ
550

冷やしブルートマト
580

人魚とオレソムタム
450

アジのアルコロッケ
780

トキ多量使用の
ステーキ
1080







お刺身 1000
お寿司 1200
お天婦羅 1500
お焼き物 1800
お揚げ物 2000
お漬物 2200
お和菓子 2500
お飲み物 2800
おデザート 3000
お惣菜 3200
お弁当 3500
お持ち帰り 3800
お持ち帰り 4000
お持ち帰り 4200
お持ち帰り 4500
お持ち帰り 4800
お持ち帰り 5000
お持ち帰り 5200
お持ち帰り 5500
お持ち帰り 5800
お持ち帰り 6000
お持ち帰り 6200
お持ち帰り 6500
お持ち帰り 6800
お持ち帰り 7000
お持ち帰り 7200
お持ち帰り 7500
お持ち帰り 7800
お持ち帰り 8000
お持ち帰り 8200
お持ち帰り 8500
お持ち帰り 8800
お持ち帰り 9000
お持ち帰り 9200
お持ち帰り 9500
お持ち帰り 9800
お持ち帰り 10000

お刺身 1000
お寿司 1200
お天婦羅 1500
お焼き物 1800
お揚げ物 2000
お漬物 2200
お和菓子 2500
お飲み物 2800
おデザート 3000
お惣菜 3200
お弁当 3500
お持ち帰り 3800
お持ち帰り 4000
お持ち帰り 4200
お持ち帰り 4500
お持ち帰り 4800
お持ち帰り 5000
お持ち帰り 5200
お持ち帰り 5500
お持ち帰り 5800
お持ち帰り 6000
お持ち帰り 6200
お持ち帰り 6500
お持ち帰り 6800
お持ち帰り 7000
お持ち帰り 7200
お持ち帰り 7500
お持ち帰り 7800
お持ち帰り 8000
お持ち帰り 8200
お持ち帰り 8500
お持ち帰り 8800
お持ち帰り 9000
お持ち帰り 9200
お持ち帰り 9500
お持ち帰り 9800
お持ち帰り 10000

お刺身 1000
お寿司 1200
お天婦羅 1500
お焼き物 1800
お揚げ物 2000
お漬物 2200
お和菓子 2500
お飲み物 2800
おデザート 3000
お惣菜 3200
お弁当 3500
お持ち帰り 3800
お持ち帰り 4000
お持ち帰り 4200
お持ち帰り 4500
お持ち帰り 4800
お持ち帰り 5000
お持ち帰り 5200
お持ち帰り 5500
お持ち帰り 5800
お持ち帰り 6000
お持ち帰り 6200
お持ち帰り 6500
お持ち帰り 6800
お持ち帰り 7000
お持ち帰り 7200
お持ち帰り 7500
お持ち帰り 7800
お持ち帰り 8000
お持ち帰り 8200
お持ち帰り 8500
お持ち帰り 8800
お持ち帰り 9000
お持ち帰り 9200
お持ち帰り 9500
お持ち帰り 9800
お持ち帰り 10000







THE MENU IS LOW IN SUGAR. OUR...
OR A MIX OF CURRIES TO SUIT YOUR...
ALL MENU ITEMS ARE AVAILABLE TAKE OUT

www.hatonomori.com
INDIAN CURRYS ARE
LOW IN CARBOHYDRATES





KOBE CROQUETTE

KOBE CROQUETTE

1	海老と帆立のカツ SOLD OUT 1個 297円		
2	本ずわい蟹の クリームコロッケ 1個 297円		もちもち焼きじゃがまん チーズまん / 肉まん / 海老まん 248円
3	とろーりチーズの チキンカツ SOLD OUT 1個 237円	黒毛和牛の ビーフコロッケ SOLD OUT 1個 194円	

COBE CROQUETTE

とろーりチーズのチキンカツ ¥237

黒毛和牛のビーフコロッケ ¥194

KOBE CROQUETTE

コロッケからのお願い

ご来店の際はしばらくお待ちください。
ご注文は買ったお店にお返しください。
お持ち帰り、必要分は販売員にお申し渡してください。



ツズ
 価格に含み、
 送料は別にかかります。
 送料 ¥2178
 送料 ¥1980
 送料 ¥2178
 送料 ¥1980
 送料 ¥2178



抗ウイルス処理のシートを使用 **99%** 以上 **99%** 以上 **不要** **日本製**
卓上パーテーション
 オフィスや事務所 学校や塾 **サイズ(約) 800mm × 710mm** 高さ **700mm × 500mm**
 すぐに使える 両面テープ付き **配線や書類も 通しやすい設計**
 卓上パーテーションの設置方法
 90°

抗ウイルス処理のシート使用 飛沫を防ぎます
 抗ウイルス処理のシートを使用 飛沫を防ぎます。
卓上パーテーション KTP-01
 組み立て時サイズ: 約幅800×高さ710mm
¥980
 10% 税込 **¥1078**



CAガイドライン 閉鎖場所への対応

- 不特定多数の顧客がアクセスできる場所
 1. コンディメントカウンターなどセルフサービスエリア、カトラリーボックス、ナプキン、カップ・蓋、ストロー、水のピッチャー、テイクアウト用容器など
 2. 氷、ソーダなどの飲料、フローズンヨーグルトなどセルフサービスの機械
 3. ビュッフェ、サルサバー、サラダバーなどのセルフサービスエリア
- レストランのバー
- ビリヤード台、ゲーム、自動販売機、ボードゲームなどの遊具品

CA ガイドライン 動線

- 通路の一方通行などを検討。出来る限りすれ違わないようにする。

CA ガイドライン マーキング & サイン

- 列を作りやすい場所（レジ、デリカカウンター、トイレ、エレベーター、ホストスタンド、ウェイティングエリア、バレーなど）に6フィートで立ち位置を示す。

CA ガイドライン 換気

- 高性能の空気洗浄機を設置したり、建物のエアフィルターをアップグレードするなど換気をよくする。
- 可能なら、窓やドアを開けて新鮮な空気の循環を良くする。

CA ガイドライン その他の工夫

- 自動ドアや手を使わずに開けられるドアが望ましい
 - ✓自動水栓
 - ✓ゴミ箱
 - ✓ペダル式ハンドサニタイザー

小野 力氏

(as B-dama,
Delage, Utzutzu)

- AS B-Dama (in Swan's Market, オークランド)、Delage (オークランド)、Utzutzu (アラメダ) のオーナーであり、ユニークなローカルの食材を好んで使用するシェフでもある。Berkeley Bowlにお弁当やお惣菜などを卸している。また、先月新たにTOROバーガーなどを提供するバーガーショップMasabagaをオークランドにオープンした。神戸の料亭(桂山荘)などで修行後、渡米しサンマテオにある、喜作(Kisaku Japanese Restaurant/現在閉店)を経て2002年に独立する。

- クロニクル紙記事リンク
<https://www.sfchronicle.com/restaurants/article/Bay-Area-s-intimate-sushi-restaurants-are-15465334.php>













ENTRANCE

the **BOWL** cafe
acaí bowls fresh fruit smoothies
STUMPTOWN COFFEE ROASTERS espresso-nitro
BREAKFAST GRILL PIZZA

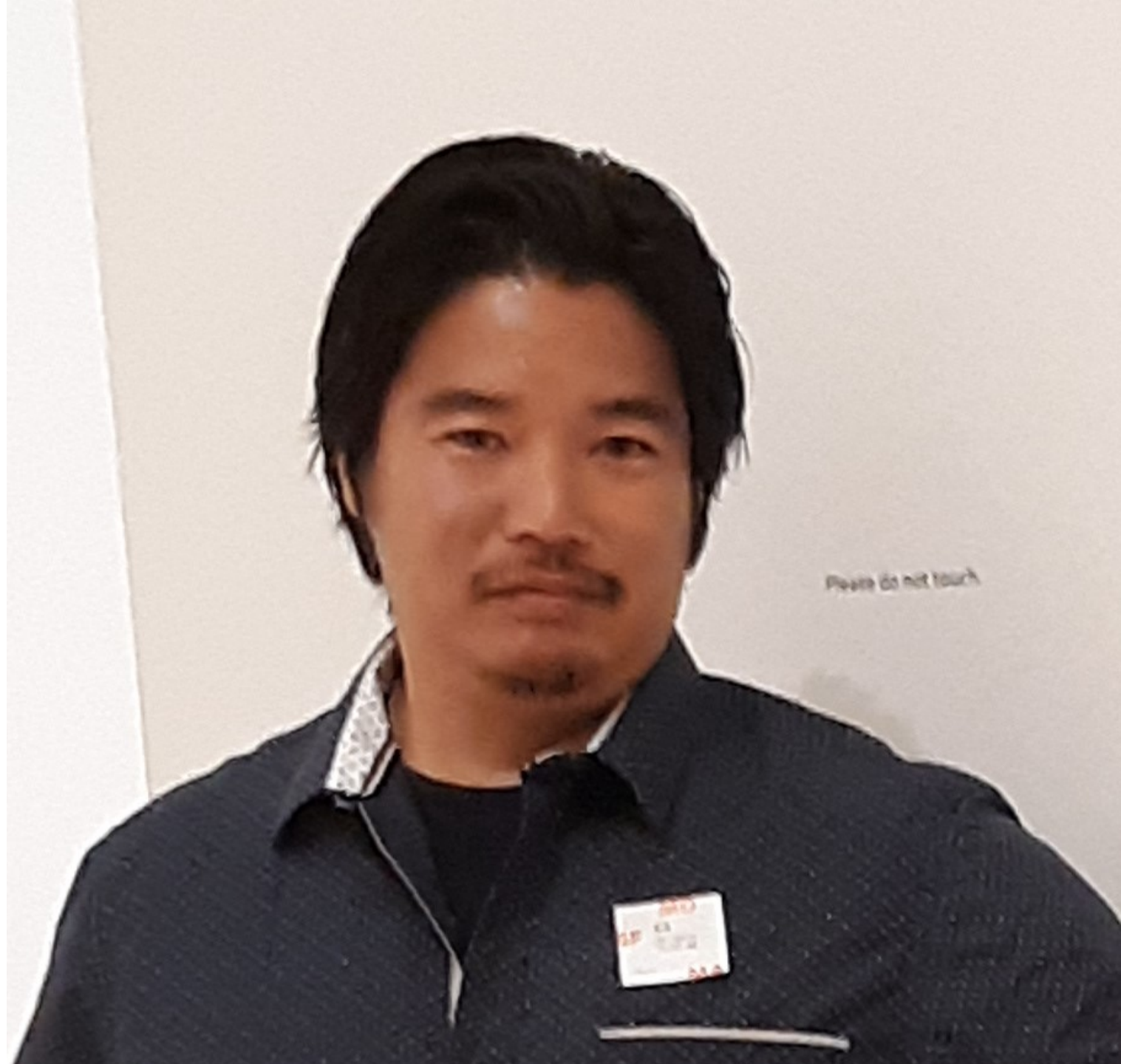
Thomson INTERNATIONAL, INC. Organics

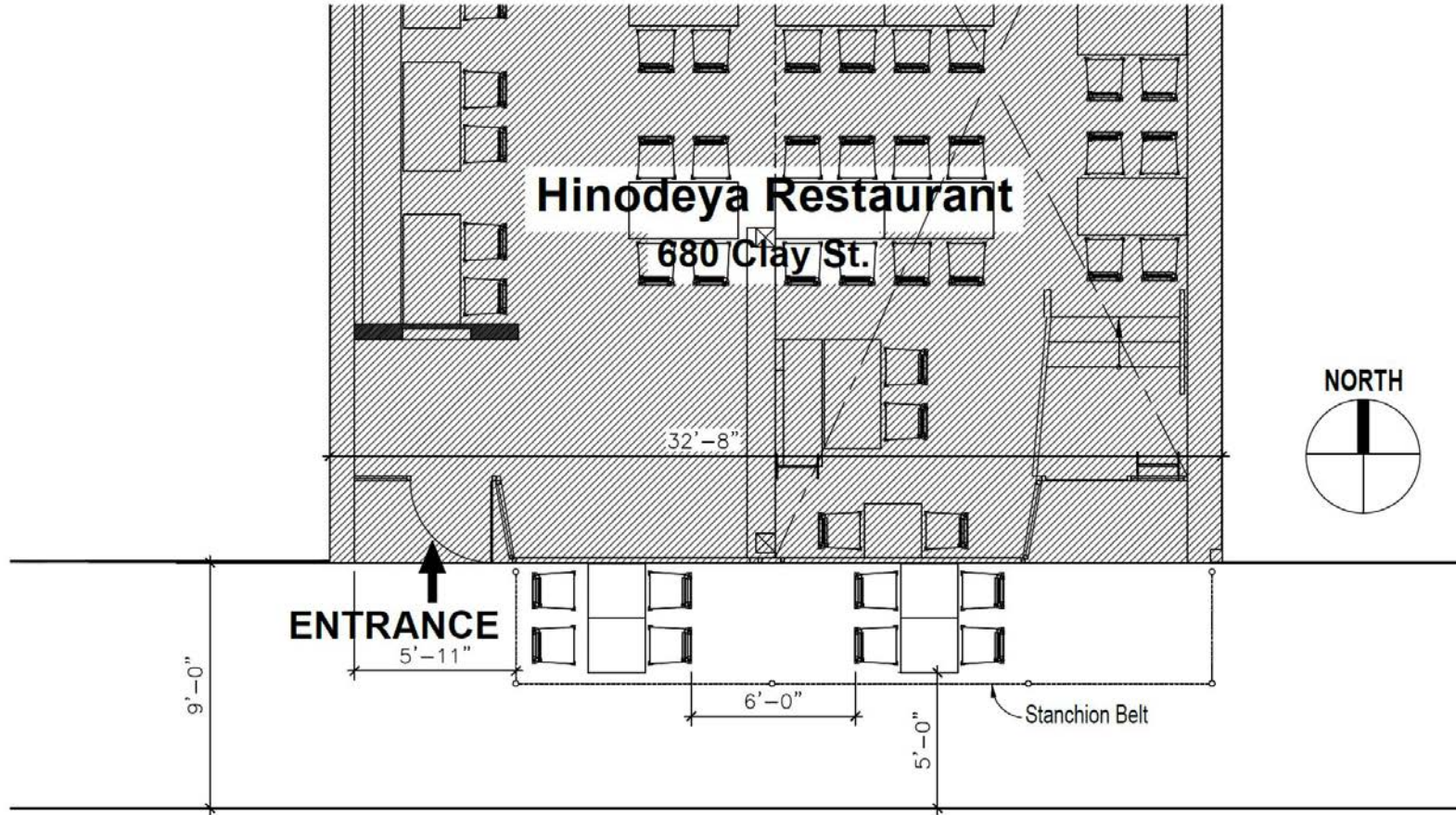
千石 浩氏

(Makita Construction, Inc)

- 1993年、19歳で渡米。San Francisco State Universityのインテリアデザイン学部卒業。卒業後、Makita Design Inc(現Makita Construction Inc)にアシスタントデザイナーとして就職。2010年、前社長の蒔田のパートナーになり、2015年、社長に就任。現在に至る。当社は1986年に設立した総合建築会社。インテリアデザイン、設計、工事許可申請から施工、施工管理、アフターケアまで一環したトータルサービスをローカルベイエリアで提供する。一般住宅、商業店舗、オフィス、工場などの実績がある。

sengoku@makitaconstruction.com





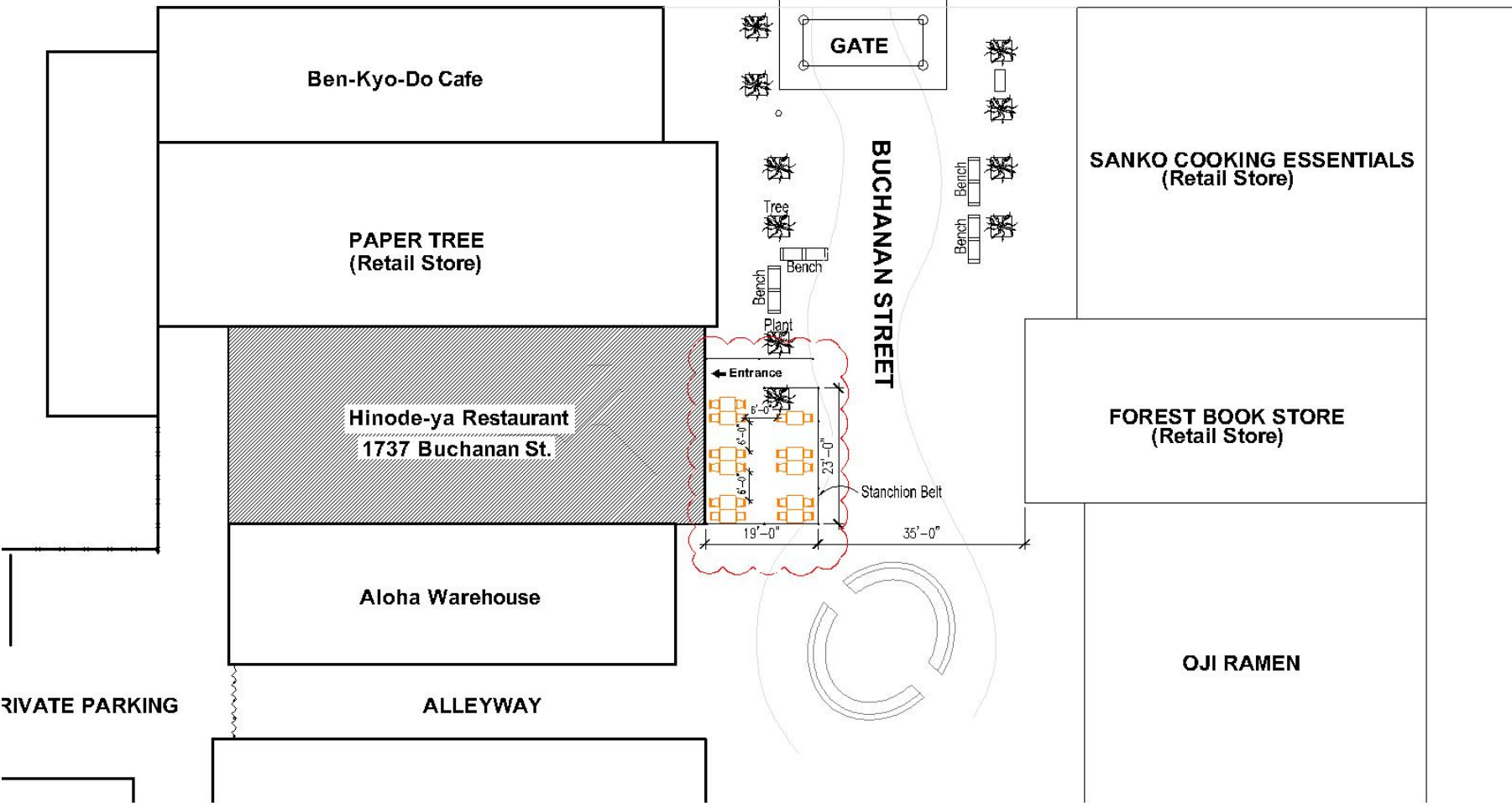
Clay St.

Hinodeya Restaurant Outside Dining Plan

680 Clay St. SF 94111

6/13/2020

SUTTER STREET

























サポート機関 と参考資料

California Din-In Guideline Update (7/29/20)

<https://files.covid19.ca.gov/pdf/guidance-dine-in-restaurants.pdf>

カリフォルニア州ガイドライン仮訳 (5/12/20)

https://www.jetro.go.jp/ext_images/world/covid-19/us/video/20200602_2.pdf

Makita Construction, Inc

<http://makitaconstruction.com/>

CDPH

<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CID/DCDC/Pages/Immunization/ncov2019.aspx>

CDC

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/guidance-business-response.html>

OSHA

<https://www.osha.gov/Publications/OSHA3990.pdf>

<https://www.dir.ca.gov/dosh/coronavirus/General-Industry.html>

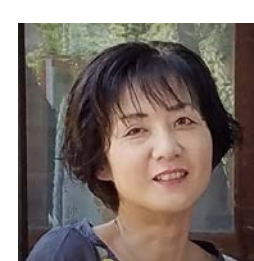
California Restaurant Association <https://www.calrest.org/coronavirus-resources>

Golden Gate Restaurant Association <http://ggra.org/>

中小企業プラットフォーム SME Platform Service 海外コーディネーター Overseas Coordinator

1. 相談対応サービス（Email相談、ブリーフィング）
2. 現地パートナーリストアップ・関心度ヒアリング
3. ビジネスアポイントメント取得
4. 現地協力機関、各種専門家の紹介・取り次ぎ

2020年度コーディネーター一覧



法 務

移民法

会社法・雇用法

総 合

分 野 別

IT・IoT
ソフトウェア
試作加工

半導体
エレクトロニクス

サービス

食品

李彦氏
弁護士
(API法律事務所)

萬タシャ氏
代表弁護士
(Yorozu法律事務所)

パトリック
ブレイ氏
(Pacific Vision Partners)

宮川陽介氏
(Satomi International Marketing)

潮尚之氏
代表
(ITPC)

築瀬充氏
CEO
(Nazoom)

野口桂子氏

鈴木優子氏
代表
(Suzuki Marketing)

ジェトロのコロナウィルスに対する取り組み例

ジェトロコロナウィルス特設ページ

<https://www.jetro.go.jp/world/covid-19/>



新型コロナウイルス対策に関わる緊急・クイックアンケート調査

https://www.jetro.go.jp/ext_images/world/covid-19/us/doc_us_20200702.pdf

第5回 在米日系企業の 新型コロナウイルス対策に関わる 緊急・クイックアンケート調査結果

2020年7月2日

日本貿易振興機構（ジェトロ）

ニューヨーク事務所 シカゴ事務所
サンフランシスコ事務所 アトランタ事務所
ロサンゼルス事務所 ヒューストン事務所

Copyright(C)2020 JETRO. All rights reserved

JETRO（食品チーム）Twitter

https://twitter.com/JETRO_USAFood



JETRO USA Food team

@JETRO_USAFood

Japanese foodをアメリカに広めるみなさんに役立つような情報を発信していきます
★アカウント管理の関係で、お返事、フォローバックは出来ませんがご了承ください！

Los Angeles, CA [jetro.go.jp/usa.html](https://www.jetro.go.jp/usa.html) Joined April 2020

ジェトロコロナウィルス個別相談窓口

https://www.jetro.go.jp/jetro/overseas/us_newyork/info/20200403.html

お知らせ

新型コロナウイルス感染症の影響を踏まえた米国進出日系企業向け相談窓口の開設

このページを印刷する

新型コロナウイルス感染症により、米国でビジネスを展開する日系企業が影響を受けています。かかる状況を踏まえジェトロでは、在米日系企業の活動を支援するため、米国の各ジェトロ事務所にて相談窓口を設置しました。

(1) 専門家による個別相談

在米国各ジェトロ事務所にてリテiningしている弁護士、会計士等現地専門家を活用し、現地日系企業が抱える労務・法務・税務などの課題に対する個別相談（無料）を受け付けます。

(2) 各種ご相談・お問い合わせへの対応

ジェトロ発信情報等に対するご質問をはじめの各種お問い合わせに对应いたします。

在米日系企業からの相談窓口（連絡先）一覧

お問い合わせいただく企業の所在地別に窓口を設けています。
※電話が繋がりにくい場合は、E-mailにてお問い合わせください。

北米部 北西部 中西部 東部 東南部 南西部

Copyright @ JETRO

日本食レストラン等支援窓口

<https://jetro857442.typeform.com/to/pxnlWw>

5月8日より開始

デジタル化支援あれこれ相談所、やっています！
日本食レストラン等向け支援相談窓口

専門家とのビデオ面談を通じて、無料でご相談受け付けます。

- ・マーケティング関連：SNS、デリバリーアプリの活用、メニュー開発等
- ・店内飲食再開に向けた準備
- ・自社でのFundraisingについて
- ・国・公的機関の支援策について
- ・労務管理関連
- ・法務関連、などなど

まずはご相談を！申し込みページはこちら！

<https://jetro857442.typeform.com/to/pxnlWw>



Copyright(C)2020 JETRO. All rights reserved

ジェトロサンフランシスコフェイスブック

<https://www.facebook.com/JETROSanFrancisco/>



**ウェビナー内容に関してのご質問やご不明な点などがございましたら、
以下までお問い合わせください。**

JETRO San Francisco sfc-marketing@jetro.go.jp