

インバウンド対応 外国語版パンフレット・企画提案書

ブルーガイド「おさんぽマップ」 製作ノウハウ・体裁による 地図ガイドパンフレット

— 英語・中国繁体字・中国簡体字・韓国語など翻訳対応 —



— 実業之日本社 —

◎ブルーガイド・ムック「おさんぽマップ」シリーズとは？

すべての道を歩いてチェックした、最新情報が満載の地図をたっぷり収録
「おさんぽ」をコンセプトにした大人気のガイドマガジン！
全国の書店で発売中！



<特徴>

- ・編集部スタッフが実際に歩いてチェックした、
- ・おさんぽ情報満載の地図ガイドページ。
- ・エリアの話題をしっかりキャッチした、タイムリーな特集。

- 体裁頁数：てのひら版 A5変型判[196mm×148mm] / 96～112ページ
B5変型判[242mm×182mm] / 80～112ページ
- 本体価格：476円～630円(各地域タイトルにより変わる)
- 発行部数：初版7～10万部予定

◎ブルーガイド・外国語版観光パンフレットは、

おさんぽマップシリーズの製作ノウハウ・体裁

で製作が可能です！

地図情報が充実！→

情報量が満載の地図ガイドページで案内することで、街の理解が深まります。

迷わず楽しい！→

市街のさまざまな見どころへ、迷わない上に道中も興味深く歩けます。

必要な情報が充実！→

短期滞在の外国人散策に必要な十分な、コンパクトな4～16Pの体裁にまとめます。

累計部数200万部、地図ガイドの決定版のシリーズのノウハウをふんだんに盛り込んだ、旅行ガイドブックの専門社でなければできないつくりです！！

「すべての道を歩いてチェック!」の取材方法を生かして…

◎訪日外国人客が実際に使用して、地図で迷わないための工夫を施します。

- ・地図内の記述は、主要な要素は日本語と各国語を併記します。
看板など現地で目にする表記は、あえて日本語もそのまま生かし、かつ母国語での表記で可読性を高め、使いやすさに配慮します。
併記する記述例…鉄道や道路名や公共施設。記事で紹介している見どころ。
※以上は、ご希望に合わせた仕様にいたします。

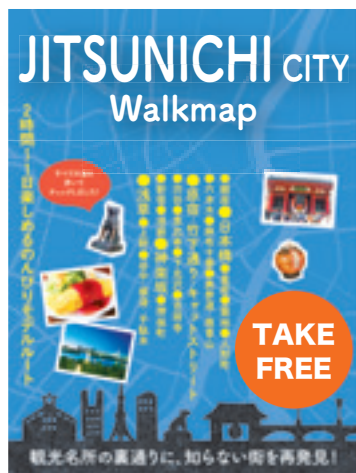
◎地図内にコメントを多用して、散策のための補足情報とします。

- ・地理が不案内な訪日外国人客に配慮して、道中の案内や注意点を適宜地図内に補足します。

**使う側の立場に立って、
必要な情報を理解しやすい形で、
現地の状況に即して表記します。**



【ご提案体裁見本① 表紙】



写真など、オリジナルの表紙も対応いたします。

英語・韓国語・中国繁体字版・中国簡体字版など、おさんぽマップシリーズの装丁に合わせた表紙デザインが可能です。紹介エリアの地図を背景にあしらい、主な紹介物件の写真を配し、地図を中心としたパンフレットらしさを出します。

加えて、おさんぽマップシリーズの大きな特徴である、「地図はすべて歩いてチェックしています」のキャッチを目立つように記すことで、記載情報の信頼感を伝えます。

※おさんぽマップシリーズは女性の読者の比率が高く、シンプルかつポップなレイアウトが親しまれています。訪日外国人旅行者に対しても、同様の訴求力があると考えられます。

【ご提案体裁見本② 地図ガイドページ】

町の全貌を把握し、
歩くプランを立てるのに必要な地図により、
実用性の高さを利用者に伝えます。



- すべての道を歩いて取材して、散策に役立つ物件や歩き方のヒントになるコメントを、随所に配した情報量満載の地図です。

※繁華街、公園や古い町並、アーケードの商店街、商家や洋館など、エリアの特色もコメントや地図内のマーク、イラストなどで表現します。

初めてこの町を訪れる訪日外国人にとっても、迷わずおすすめの場所を巡れるモデルコースを設定。区間ごとに所要時間も表示して、スケジュールリングの目安とします。慣れない街を歩くことになるため、やや余裕を持ったコース設定・所要時間設定にします。

散策する人の疲労度を勘案して、モデルコースの起伏も分かるようにします。

【ご提案体裁見本③ 物件紹介ページ】

地図ガイドページでとりあげた見どころのほか、
 おすすめのテーマ・物件を紹介いたします。
 写真を用いたカラー口絵も可能です。

- ・ 地元の特産、名物、ご当地の味覚、伝統的生産品なども、ここでスペースを割いて紹介します。

●案としては…

御当地グルメ・郷土料理、銘菓、スイーツ、
 街のローカルな味覚、特産品・伝統工芸、
 温泉、和のスポット、祭り、産業

◎以下、中国繁体字版のページ見本も
 参照下さい ※人人出版発行・台湾翻訳語版
 「京都おさんぽマップ」より



8 稻荷ふたば

和菓子

糰子與麻糬糕點頗具人氣的和菓子店。將口感清爽的豆沙餡、微鹹的紅豌豆以Q軟的羽二重麻糬包裹起來的豆大福1個150日圓。秋季限定，加了丹波栗子的栗大福160日圓。■9:00~18:00/週四休/☎075-641-3612



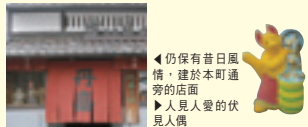
◀ 節令的和菓子種類豐富、琳瑯滿目

甜鹹恰到好處的美味豆大福

7 丹嘉

人偶

以樸素的鄉土玩具而廣為人知的伏見人偶老字號。堅守傳統，使用稻荷山土壤製成土坯、素燒後上釉，持續以古法製作人偶的窯場僅此一家。伏見人偶1050日圓。■9:00~18:00/週日、假日休/☎075-561-1627



◀ 仍保有昔日風情，建於本町通旁的店面
▶ 人見人愛的伏見人偶

6 伏見稻荷 參道茶屋

甜品店

吃得到古早味甜品的茶屋。將表面烤得酥酥的烤麻糬，裹上顆粒紅豆餡、黃豆粉的田舎餅頗受好評。模仿紅豆湯，將與神話有關的招連麻糬放入甜酒釀的稻荷甘酒500日圓。■10:00~17:30/週二休/☎075-642-6426



◀ 名產田舎餅550日圓

4 大橋家庭園

庭園

位在曾任鮮魚擔保人而發財的大橋仁兵衛所建造的別墅內。配有12座精心打造的燈籠及大小岩石的庭園內，還設有兩座水琴窟，清脆的音色相當悅耳。■10:00~16:30/週三、四休/500日圓/☎075-641-1346 (需預約)



◀ 覆蓋青苔的露地(茶庭) 風格庭園
參拜 20分

3 四辻茶屋 にしむら亭

茶屋

位在稻荷半山山腰的四辻路口，可眺望京都市區的茶屋。不少遊客會在健行途中造訪歇息。抹茶蕨餅(僅限春秋兩季550日圓)頗具人氣。■10:00(週六、日、假日9:00)~16:00/週五不定休/☎075-641-2482



◀ 豆皮烏龍麵700日圓

2小時 40分

宛如隧道的鳥居綿延不絕的伏見稻荷。神社前提供稻荷壽司的餐飲店更是一家接著一家。也千萬別錯過五百羅漢以溫泉神情迎接遊客到來的石峰寺。

伏見稻荷



社的一顆神馬 (白狐) 神馬

▲ 稻荷山頂佈滿了小祠堂、墓塚。遊遍這些墓塚及祠堂的健行路線上一圈約需2小時

若沖所設計的五百羅漢

◀ 中國風的赤門也令人印象深刻。後山的竹林裡有五百羅漢林立

9 懷石カフェ 蛙吉

和食

只供應到13:30的懷石午餐(2000日圓)很受歡迎。可在此品嚐每月更換主題、使用大量京都蔬菜及京都食材的創意料理。■11:30~18:00(17:00LO)/週日、假日、每月1日休/☎075-644-1530



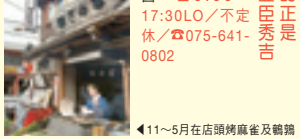
◀ 當令的繽紛食材讓人食指大動，更是一場視覺饗宴

備受女性喜愛的創意懷石午餐

10 柿だめ家

和食

招牌是串燒麻雀及串燒鵜鶘的餐飲店。香氣中帶點苦味為特色的鵜鶘、麻雀(僅限冬季)一串各700日圓。頗受歡迎的鰻魚蓋飯1600日圓。◀ 稻荷壽司7個900日圓。■9:00~17:30LO/不定休/☎075-641-0802



◀ 11~5月在店頭烤鵜鶘及鵜鶘

為此店命名的正是赫赫有名的豐臣秀吉

5 総本家 いなりや

和菓子

這家稻荷煎餅店除了有圓形、半月形的煎餅之外，還有宛如面具般的狐狸煎餅也極具趣味。承襲傳統、以手工烤製的煎餅，有著濃濃的白味噌及芝麻的香氣。■8:30~17:30/週五休(每月1日、逢假日則營業)/☎075-641-1166



◀ 狐狸煎餅(3片350日圓)和包有神籤的辻占煎餅(5個400日圓)很受歡迎

用辻占煎餅來占卜運勢

若從這裡出發

往伏見稻荷站...從三條站搭京阪本線準急、普通列車10分、200日圓

從這裡出發

往稻荷站...從京都站搭JR奈良線普通列車5分、140日圓



2 伏見稻荷大社

神社

於2011年遷入鎮座1300年，全日本稻荷神社的總本宮，以掌管生意興隆、家庭平安等而備受香客崇拜。稻荷山的山腳下設立著樓門、外拜殿、本殿(重要文化財)等華麗社殿。穿過千本鳥居會來到與社奉拜所，務必來此試試「おもかる石(重輕石)」，據說只要舉起石頭時比想像中還要輕，願望就能實現。■境內免費參觀/☎075-641-7331



▲ 分峙在本殿左右的狐狸石像
特別推薦 POINT
◀ 一座接一座綿延不絕的千本鳥居

1 石峰寺

佛寺

因五百羅漢的石像名聞遐邇的黃檗宗寺院。以畫雞雉等花鳥畫而著名的伊藤若沖打好草稿，再由石匠雕刻，呈現釋迦從出生到涅槃的一生紀錄。■9:00~17:00(10~2月至16:00)/300日圓/☎075-641-0792



▲ 石燈籠最上面的圓石就是重輕石
參拜 20分

京都南部	
散歩路線	稻荷站
8分 760步	石峰寺
11分 1050步	伏見稻荷大社
3分 300步	與社
5分 490步	大橋家庭園
6分 580步	稻荷站

1 鮎の宿 ったや

和食

以5月中旬~9月的香魚料理聞名，是一間有著茅草屋頂、風情萬種的料亭餐廳。可以在店門前的矮凳享用手工製的櫻餅與淡茶。在野口勇所設計的包廂中品嚐的午間料理為8000日圓。
 ■11:30~18:30 (入店時間) / 12月25日~12月31日休 / ☎075-871-3330

在茅草屋頂的料亭享受品茶時光



▲放眼望去一片茅草屋頂民宅的鳥居本街景

從這裡出發

往鳥居本...從京都站前搭京都巴士72，84路53分、270日圓。從三條京阪前搭京都巴士64路50分、270日圓

2 化野念佛寺

佛寺

以弘法大師在風葬之地化野的北方郊區建立守墓人之寺為起始。境內還有將這一帶所挖掘到的8000尊石佛、石塔匯集起來的西院河原。
 ■9:00~17:00 (12~2月至16:00) / 最後入園各30分前 / 500日圓 / ☎075-861-2221

石瀾漫著無常觀的



特別推薦 POINT

石塔與石佛林立的西院河原

4 祇王寺

佛寺

原為備受平清盛寵愛的祇王及其母親、妹妹、情敵佛前居住的草庵，在其遺跡上重建的寺廟。茅草屋頂的本堂安置著四人與清盛の木像。境內被一片楓葉染紅的秋季最適合造訪。
 ■9:00~16:30 / 300日圓 / ☎075-861-3574

祇王一家與情敵終老之處



本堂前的菩提

7 二尊院

佛寺

前身為伏見城遺構的總門一路延伸的櫻花樹及楓樹參道盡頭，就是供奉阿彌陀如來及釋迦如來的本堂。阪東妻三郎、田村高廣父子之墓也在文人雅士長眠的境內。
 ■9:00~16:30 / 500日圓 / ☎075-861-0687

阿彌陀與釋迦兩尊主神坐鎮



本堂裡安置著鎌倉末期打造的两尊佛像

9 常寂光寺

佛寺

堂宇林立在在小倉山山腰的日蓮宗古剎。從建於較高處的多寶塔前便可將京都市區盡收眼底。從茅草屋頂的仁王門一路綿延的石階，每到秋天楓葉遍布，景緻十分迷人。
 ■9:00~17:00 (最後入園16:30) / 400日圓 / ☎075-861-0435

茅草屋頂在楓葉中的深理在仁王門的



建於江戶時代的多寶塔(重要文化財)

8 落柿舎

史蹟

俳句詩人向井去來草庵遺址，據傳松尾芭蕉也曾造訪。掛在入口處的斗笠與蓑衣頗具韻味。不少遊客會在庭院吟上一句。
 ■9:00~17:00 (1・2月為10:00~16:00) / 12月31日、1月1日休 / 200日圓 / ☎075-881-1953

一夜之間落柿子的全遭掃落的去來庵



佇立在恬靜風景中的茅草庵

10 さがの楓カフェ

咖啡廳

可從大片落地窗的店內眺望楓之庭，楓紅時節固然美如畫，新綠時的景緻更是美不勝收。頗受歡迎的濃茶蛋糕捲、無花果磅蛋糕等甜點，都是以講究食材手工精心製作而成。
 ■12:00~17:00 / 週三休 / ☎075-756-7415

美麗的庭園咖啡廳



さかの楓カフェ的濃茶蛋糕捲400日圓

3 鳥居本 遊山

創意料理

可邊眺望奧嵯峨豐富的大自然，一邊享用日法折衷全餐的創意變身料理店。使用嚴選食材，發揮和洋主廚精湛廚藝的豪華料理3100日圓。
 ■11:30~15:00、17:00~20:00 / 無休 / ☎075-873-3122

日本法國一次品嚐 創意變身料理



份量滿分的豪華料理「水」3100日圓

6 出藍工房 縁

工藝

工坊老闆來自阿波藍的發源地德島縣。以傳統藍染技法、天然阿波藍灰汁發酵製作的手帕(1300日圓~)、披肩(3000日圓~)等藍染皆可體驗。體驗時間約1小時。預約優先制。
 ■10:00~17:00 / 不定休 / ☎075-468-1681

日本傳統美 藍染 輕鬆體驗



來將遊遍嵯峨野的回憶做成藍染作品吧

3小時 40分

由化野念佛寺代表的無常觀，洋溢整個嵯峨野。順道挖掘嵯峨野的茶屋、餐飲店，逛逛民俗藝品店也極具樂趣。

嵯峨野

京都全圖 p.4-D

京都西部

散步路線

鳥居本巴士站

3分 250步

愛宕神社第一鳥居

5分 430步

化野念佛寺

10分 950步

祇王寺・瀧口寺

5分 500步

二尊院

3分 290步

落柿舎

3分 260步

常寂光寺

9分 920步

嵯峨小學校前巴士站



落柿舎土鈴



落柿舎周邊盡是一片恬靜的景色



特別濃厚蛋的布丁 320日圓



▲使用特別濃厚蛋製成的半熟蛋100日圓

11 たまごや 嵯峨小倉山直營店

名產半熟蛋(100日圓)以特別濃厚蛋水蒸而成，蛋黃的半熟程度恰到好處。特別濃厚蛋的布丁(320日圓)有著濃厚的風味。兩者皆可外帶，不過當場享用的滋味更佳。
 ■11:00~17:00 / 週三休 / ☎075-881-3536

雞蛋甜點 使用特別濃厚蛋製成



改建的店家

若從這裡出發
 往嵯峨小學校前...從京都站前搭巴士28路49分、240日圓。從京都站前搭京都巴士71、72路48分、240日圓。從三條京阪前搭京都巴士61、62路45分、240日圓

現今「最夯」甜點

京都人也好奇的

京都這個城鎮，是又甜又美味的甜點寶庫。沉浸在京都穩重的氣氛中，享受優雅、甜美的片刻，在此介紹私藏的極品。



綻放出主廚美感的寶石甜點

1 「サロンド・テ・オグルニエドール」的當季水果塔 (980日圓)、阿薩姆紅茶 (525日圓)
將色彩繽紛的當季水果，華麗地裝飾在抹有杏仁奶油的塔皮上的夢幻逸品。隨著季節變化而採用不同水果這點也令人開心，是讓人意猶未盡的美味。



香氣濃郁的黑豆粉奶油塔堪稱極品

6 「甘味処 ぎおん楽楽」的黑豆粉聖代 附黑糖蜜 (1200日圓)
大量使用炒過的丹波產黑豆粉，是一道香氣十足、帶有成熟風味的甜點。更配有濃皮煮菓子、和三盆戚風蛋糕等，最甜蜜的奢侈享受就在這裡。



抹茶霜淇淋的微苦風味獨具一格

5 「茶寮 翠泉 烏丸御池店」的翠泉聖代 (980日圓)
霜淇淋和富有彈性口感的銅鑼燒，裹滿黑豆粉的Q彈蕨餅等，擺滿各種抹茶相關甜品的招牌聖代，份量十足。



宛如在吃焙茶般的口感

4 「嵐山おぶう」的焙茶聖代 (980日圓)
口感濃郁的焙茶冰淇淋，獨特的香氣與茶味如出一轍，讓人心情獲得平靜。玻璃杯中隱約可以看到抹茶的特製戚風蛋糕和布朗尼。



鬆軟酥脆的極致口感

3 「マールブランシュ カフェ」的蛋糕霜淇淋 濃茶餅乾 (480日圓)
加了備受歡迎的貓舌小西餅「茶の葉」的咖啡廳限定甜品。口感滑順的霜淇淋和酥脆餅乾的絕妙搭配，讓人不禁陶醉。



1天限量15份！道地的好滋味

8 「永楽屋本店 喫茶室」的現做蕨餅 附煎茶 (1260日圓)
採用100%純蕨粉，點餐後才製作。柔軟又有適度的彈性，甜味恰到好處，可依個人喜好沾黃豆粉或淋上波照間產的黑糖蜜一起享用。



口感Q彈的串糰子叫人上癮

7 「十文堂」的團樂套餐附抹茶 (900日圓)
裹著口味柔和的白味噌、黑芝麻醬油等各式醬汁的迷你串糰子套餐，是讓人飽口福的組合，可以一次吃到5種烤得焦香、不同味道的串糰子。



濃醇奶香的霜淇淋味道溫和甘甜

2 「いせはん特製餡蜜」的霜淇淋 (800日圓)
口感滑順的豆奶霜淇淋，搭配大顆飽滿有光澤的丹波大納言紅豆真是絕佳組合。味道濃厚的抹茶果凍和Q彈的白色湯圓，好吃到讓人眉開眼笑。

8 永楽屋本店 喫茶室
位於河原町四條開區的永楽屋本店2樓的咖啡廳。在聽不見街道喧嘩、有著沉靜氛圍的店內，可以盡情享用季節性的生菓子及獨創甜品。
先斗町・河原町通p.47
■12:00~18:30LO/週三不定休
☎075-221-2318

7 十文堂
接近八坂塔，在散步途中可順道前往坐坐的店家。以神社巫女的神樂鈴為形象所製成的串糰子，在點餐後才開始烤製，口感香脆。
清水寺周邊p.31
■10:30~18:00LO/週三休、第1、3週四休
☎075-525-3733

6 甘味処 ぎおん楽楽
面對祇園花見小路，位於舊茶屋2樓的風格獨特甜品店。店內裝飾著藝妓和舞娘們的簽名圖扇，瀟灑著一股華麗的花街風情。
祇園(四條通南周邊)p.43
■13:00~18:00LO/不定休
☎075-532-0188

5 茶寮 翠泉 烏丸御池店
以和風混搭現代風為基調的店內，是大人可悠閒放鬆心情的空間。主打抹茶的甜品種類豐富，適合做為伴手禮的甜點也應有盡有。
二條城周邊p.56
■10:30~17:30LO/週三休
☎075-221-7010

4 嵐山おぶう
位於渡月橋北端，可從位在2樓邊角的店內眺望嵐山四季推移的絕景。在寬敞的空間內，搭配著更迭的美景，享用頂級甜品。
嵐山・天龍寺周邊p.80
■11:00~19:00LO/不定休
☎075-872-9022

3 マールブランシュ カフェ
位於京都站「マールブランシュ」直營店。在具有設計感的商店及自助式咖啡廳的空間內，柔和的燈光可舒緩旅途的疲憊。
京都站周邊p.21
■9:00~20:30LO/無休
☎075-661-3808

2 いせはん 茶房いせはん
位於商店街一隅，可輕鬆入店休息片刻的店家。堅持無添加與純手工，善用食材原味，可以在此品嚐只有這裡才吃得到的甜品，大飽口福。
下鴨社周邊p.64
■11:00~18:00LO/週二休(逢假日則營業)
☎075-231-5422

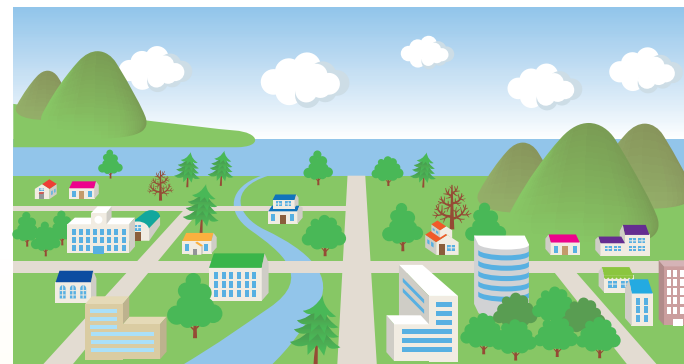
1 サロンド・テ・オグルニエドール
將設有小庭院、擁有80年歷史的町家(老商家)改建而成，保留原有的風雅韻味，添加流行元素的店家。展示櫃裡有如珠寶般的繡粉蛋糕，叫人不禁流露讚嘆之意。
錦市場周邊p.49
■11:00~18:45LO/週三休(逢假日則營業、週二或週四有不定休)
☎075-468-8625

以上の製作ノウハウ・体裁見本をもとに…

◎ご希望の様々な体裁に対応いたします！

例えば…

- ・タイトルや表紙のデザインは独自に提案したい
- ・見やすく大きいA4（及びそれ以上）にしたい
- ・折りたたみ式の1枚地図にしたい
- ・地図の内容はシンプルに、ガイド記事を増やしたい
etc...



⇒ **リクエストに合った形を検討・提案します**

昭和30年代より旅行のガイドブックの出版に携わる、専門出版社によるご提案です。
蓄積した製作ノウハウを生かし、旅行情報を取り扱うプロならではの見せ方、
使いやすさで展開します。

【本件の問い合わせ先】

(株)実業之日本社

学芸出版部第4グループ・ブルーガイド出版部

編集長 村上真一

〒104-8233 東京都中央区京橋3-7-5 京橋スクエア

TEL03-3535-2393 mail:murakami@j-n.co.jp