【参考資料】

共通のマニュアル（例）

お客様がお店に入ってきました。

○店員「いらっしゃいませ！こんにちは。ご注文はお決まりですか？」
（英訳）xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

●客「おすすめは何ですか？」
（英訳）xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

○店員「おすすめは、『　○○○　』です。」
（英訳）xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

●客「それは、どんなものですか？」
（英訳）xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

○店員「それは、・・・・・・・・・・・・・・・別紙参照・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・」
（英訳）xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

●客「よく分かりました。では、『　○○○　』をください。」
（英訳）xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

○店員「ありがとうございます！何個にしますか？」
（英訳）xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

●客「おみやげに持ち帰りたいので、○箱ください。（賞味期限はいつまでですか？）」
（英訳）xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

○店員「（[箱に記載してある日付を指差して]こちらになります。開封した場合は、お早めにお召し上がりください。）他にご注文はありますか？」
（英訳）xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

●客「大丈夫です。いくらですか？」
（英訳）xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

○店員「合計で、○○○○円です。」
（英訳）xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

共通のマニュアル（例）

●客「[お金を払う]お願いします。」
（英訳）xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

○店員「おつりです。」
（英訳）xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

○店員「ありがとうございました！またお越しください！」
（英訳）xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

【参考資料別紙】

オーダーメイドのマニュアル（例）

　あんことは、小豆などを甘く煮たもので、その起源は、約８００年前（鎌倉時代の初期）ともいわれています。あんこは、和菓子の具（具体的にお饅頭や最中を見せる）や、トッピング（具体的にお団子やあんみつを見せる）などに使われており、和菓子に欠かすことができません。

　和菓子だけでなく、パンやアイス、クッキー等とも相性がよく、あんこを使った様々なお菓子が日本では大変人気です。

　見た目が黒く、豆を甘く煮るということが珍しいため、あんこを初めて見る外国人の方は、あまり食べたいと思わないようですね。しかし、日本人にとっては、生命の色（日本では、Ｂａｂｙのことを赤ちゃんといいます）、おめでたい（日本では、お祝いの際に赤色や白色がよく用いられます）赤い色の食べ物であり、古来お祝いなどの際に出される特別な食べ物でした。

　当店のあんこは、最も甘味が強いと言われている〇〇産の小豆を、〇〇産の天然１００%の三温糖で、三昼夜にわたってじっくり、とろ火で煮込んでおり、爽やかな甘さと、後味のよさが自慢です。

　あんこは古くから日本人に愛されてきた、魅力的なスイーツなのです。

（英訳） ××