



■インバウンド対策セミナー 「飲食チェーン店におけるハラール認証の取組みの事例セミナー」

今回のセミナーには、がんこフードサービス株式会社より道藤圭一営業本部次長を講師に迎え、昨今の訪日外国人観光客の増加によって注目を集める「ハラール」についてのセミナーを行いました。

講師



がんこフードサービス株式会社
営業本部 外商部次長
NPO日本ハラール協会認定ハラール管理者
道藤 圭一氏

Pick UP

- 1 **ムスリム受け入れの背景とニーズ**
- 2 **ハラール、ハラーム基礎知識**
- 3 **ハラール認証を受ける体制とサービス対応**
- 4 **ムスリムフレンドリーメニュー試食**

1 ムスリム受け入れの背景とニーズ

外国人観光客が大幅に増加し、査証緩和によって東アジアや東南アジアから多くの観光客が訪日している昨今。今後、約20億人（世界人口の4人に1人）といわれるムスリム（イスラム教徒）の集客が期待されています。

実際に、現地の景気好調と円安基調から現地旅行会社からの問い合わせも増加中ですが、日本ではまだ「ハラール（イスラム教で許されている、健全な商品や活動）」の食事を食べることが難しく、今年度86万人以上の外国人観光客を見込んでいる「がんこ」では、新たなビジネスチャンスになると考え、大阪と京都2店でハラール認証を取りました。



2

ハラール、ハラームの基礎知識

ムスリムにとってイスラム教は法律の前にあるものであり、**生きる上ですべてに優先されるもの**です。

そのイスラム教の教えに基づき、「合法的なもの」、「許されたもの」とされたものを「ハラール」といい、その逆を「ハラーム」といいます。



「ハラーム」である食品として一般的に知られているものに**豚肉**がありますが、その他にも多岐にわたります。

また、ハラールの認証機関が国内だけでも数多くあり、**目的に応じた認証を選択することが求められます。**



3

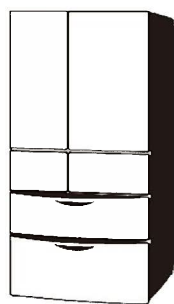
ハラール認証を受ける体制とサービス対応

ハラールの食事を提供するためには、専用の食材を準備するだけでなく、専用の冷蔵庫や専用の調理備品（鍋、包丁など）、専用の食器、専用のシンク（洗い場）、専用の棚を設置すること、つまり、独立した調理ラインを確立することが求められます。

さらにサービス面でも、清掃や消毒、ムスリムを迎えるための従業員への教育が重要です。

最も大切なことは、「できること」と「できないこと」をしっかりと伝え、「あいまい」にしないことです。

つまり、ムスリムが安心して食事できる環境を作ることです。



食事を提供するためには、
専用の
・冷蔵庫
・調理備品
・食器
・シンク
などが必要

4

ムスリムフレンドリーメニュー試食

セミナーの最後には、宴会場にて**ムスリムフレンドリーメニューの試食会**が行われました。

同店のムスリムメニューは、**豚肉や豚由来の製品、アルコールを一切使用しておらず、牛肉や鶏肉、調味料に関してもハラール対応食材を使用。ハラール専用の調理場で、ハラール専用の調理器具を使って作られています。**

メニューの内容は、「海老と野菜の天ぷら」や「冷やしそば」、「湯葉のしゃぶしゃぶ」など、**しっかりと「和食」を堪能できるもので、ムスリムの訪日観光客に満足感を感じてもらえるよう、考案されたものです。**



食材選びから物流、保存、調理、サービスと、すべての点において改める必要があるため、実際にハラールメニューを店舗で提供するには大きな投資が必要ですが、今後のインバウンド対策の一つの案として、考える価値のある取り組みだと感じました。