

平成29年度訪日外国人旅行者受入環境整備緊急対策事業（実証事業）
「食事や礼拝、多様な宗教・信条等への対応する人材育成等実証事業」

報告書

平成30年2月

中国運輸局観光部

目 次

1. 全体概要	1
1) 事業目的	1
2) 事業内容	1
3) 事業フロー	2
2. 基礎調査	2
1) アンケート調査実施概要.....	3
2) マップ原案掲載候補店舗一覧.....	5
3. ファムトリップの実施	9
1) 実施概要	9
2) 訪問店舗の対応状況・評価.....	11
3) 効果検証	27
4. セミナーの開催	29
1) ベジタリアン・ムスリム対応セミナー開催状況.....	29
2) ベジタリアン・ムスリム対応セミナー内容.....	32
3) ベジタリアン・ムスリムセミナー展示品試食等.....	47
4) ミニセミナー開催状況・内容.....	50
5) 効果検証	54
5. ガイドマップの作成・プロモーション	68
1) 掲載店舗状況	68
2) マップ内容	72
3) プロモーション方策.....	73
4) 効果検証	75

添付資料

- 関係者会議名簿
- ベジタリアン・ムスリム対応セミナー 案内チラシ
- ベジタリアン・ムスリム対応セミナー 基調講演資料（守護氏）
- ベジタリアンガイドマップ（原稿）
- ムスリムガイドマップ（原稿）

1. 全体概要

1) 事業目的

地方部において外国人旅行者の満足度を向上させ、より多くのインバウンド観光客を呼び込むためには、多面的に受入環境整備を進める必要があるが、様々な文化や嗜好、宗教的な背景に対応できる食の提供は、訪問地に対する印象を高め滞在期間を延ばす誘因となるとともに消費拡大に資する極めて重要な要素である。中でも、近年経済成長に伴って渡航旅行者が増加するイスラム圏諸国からの旅行者等に対応できる飲食サービスに関する情報提供や人材育成は地方部において喫緊の課題である。

そこで、本事業では中国経済連合会と連携し、食、礼拝スペースに係る情報提供に向けた整備を行うことに加え、宗教・信条や文化・言語・習慣が異なる多様な訪日外国人旅行者に対応できる人材を地域に育成することにより消費需要拡大、誘客の促進を図ることを目的とする。

2) 事業内容

①基礎調査

鳥取市、松江市、岡山市、広島市、山口市の飲食店、宿泊施設を対象として、質問項目について日本ベジタリアン協会、広島イスラム文化センターの確認のもと、アンケート調査を実施した。外国人対応、ベジタリアン・イスラム対応について、既に対応可能な店舗、及び今後対応意向のある店舗の抽出をおこなった。

②ファムトリップの実施

日本在住のベジタリアン、イスラムの方々、実際に店舗等を訪問（基礎調査で把握できた既に対応可能な店舗及び今後対応意向のある店舗を訪問）し、対応レベルの評価、対応可能なメニューの確認をおこなった。

③セミナーの開催（飲食店・宿泊施設向けセミナー、人材育成ミニセミナー）

松江市、岡山市、広島市において、「ベジタリアン・イスラム対応セミナー」を開催した。また、食事や礼拝、多様な宗教・信条等への受入人材育成に資するため、広島酔心調理製菓専門学校生を対象としたミニセミナーを開催した。

④ガイドマップの作成・プロモーション

「ベジタリアンガイドマップ」、「イスラムガイドマップ」（共に中国地方版）を作成した。また、作成したマップについて、ベジタリアン・イスラムそれぞれに向けたプロモーションをおこなった。

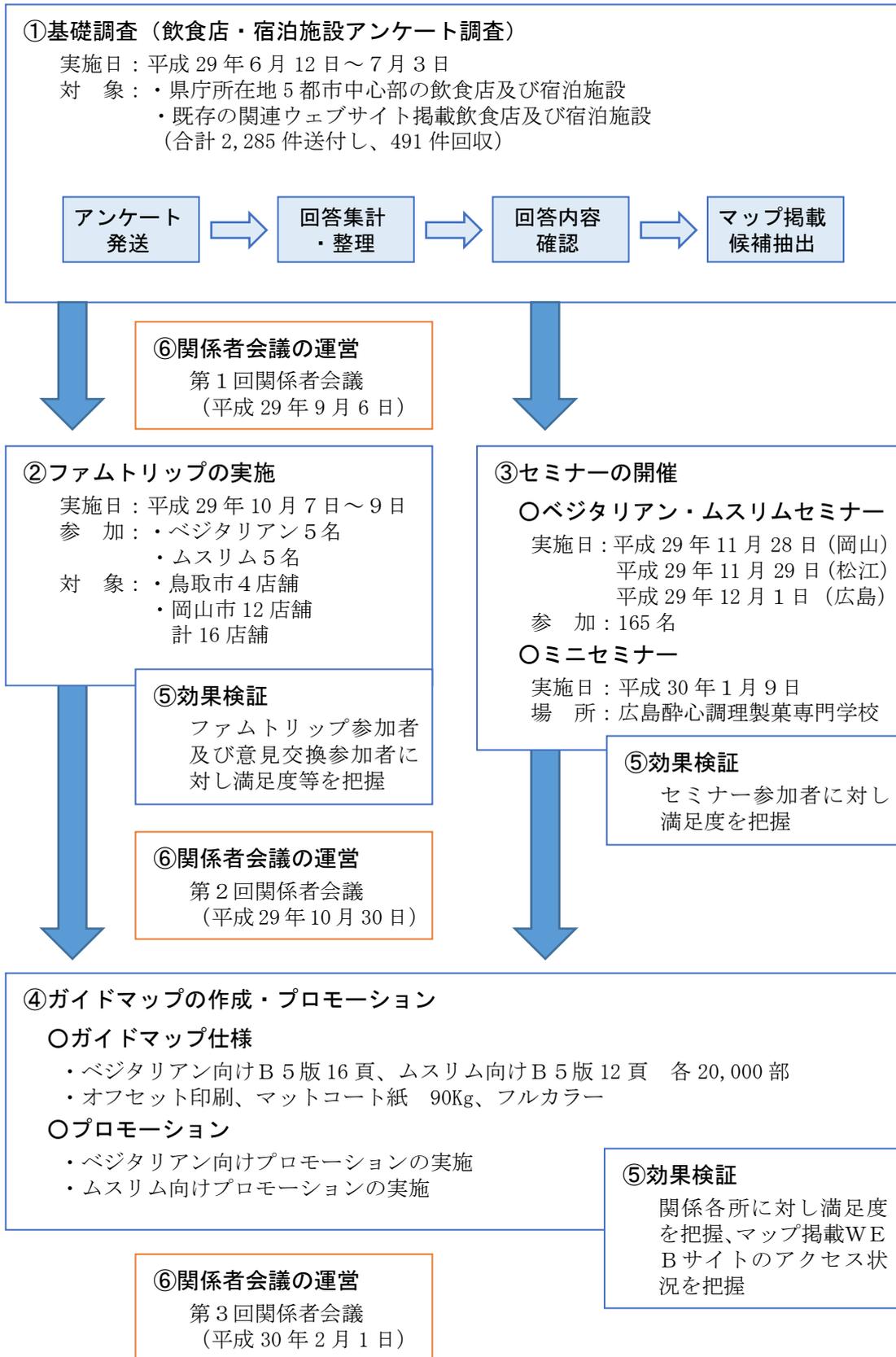
⑤効果検証

各事業の効果について満足度調査を行い、満足度を把握した。

⑥関係者会議の運営

3回の関係者会議を開催した。

3) 事業フロー



2. 基礎調査

1) アンケート調査実施概要

(1) 実施期間

平成 29 年 6 月 12 日～7 月 3 日

(2) 実施内容

①対象

- ・中国地方主要 5 都市中心部の飲食店及び宿泊施設
【対象地域：鳥取市、松江市、岡山市（中区・北区（岡山駅周辺））、
広島市（中区・南区（広島駅周辺））、山口市】
- ・既存のベジタリアン・ムスリム関係ウェブサイト等に掲載されている中国地方の
飲食店及び宿泊施設

②実施方法

タウンページ及びベジタリアン・ムスリム関係ウェブサイトから 2,285 施設（飲食店 1,992、宿泊施設 293）を抽出し調査票郵送により実施

(3) 回収状況

地域	飲食店	宿泊施設	合計
鳥取県	52	19	71
島根県	65	23	88
岡山県	29	18	47
広島県	178	37	215
山口県	45	25	70
合計	369	122	491

回収率 21.5%

(4) 回答内容

① 飲食店

a. ベジタリアン

地域	対応可	マップへの掲載		
		可	不可	未定
鳥取県	12	9	1	2
島根県	16	11	2	3
岡山県	14	12	0	2
広島県	95	63	5	27
山口県	7	2	1	4
合計	144	97	9	38

b. ムスリム

地域	対応可	マップへの掲載		
		可	不可	未定
鳥取県	8	6	1	1
島根県	5	4	1	0
岡山県	9	8	0	1
広島県	34	31	0	3
山口県	4	3	0	1
合計	60	52	2	6

② 宿泊施設

a. ベジタリアン

地域	対応可	マップへの掲載		
		可	不可	未定
鳥取県	3	0	1	2
島根県	7	5	1	1
岡山県	5	4	0	1
広島県	8	3	0	5
山口県	10	4	3	3
合計	33	16	5	12

b. ムスリム

地域	対応可	マップへの掲載		
		可	不可	未定
鳥取県	1	0	1	0
島根県	1	1	0	0
岡山県	4	3	0	1
広島県	3	1	0	2
山口県	1	0	0	1
合計	10	5	1	4

2) マップ原案掲載候補店舗一覧

(1) ベジタリアン

アンケートで「ベジタリアン対応可」「マップ掲載可」と回答した店舗のうち、英語メニュー、ベジタリアン向けメニューがある（今後作成予定を含む）店舗をリストアップした。

種別	施設名	市町	住所
飲食店	cafeSOURCE	鳥取市	弥生町 227 グレースビル 2F
飲食店	MIRAI restaurant&cafe	鳥取市	末広温泉町 163 MKビル 2・3F
飲食店	はなあみ	米子市	福市 75-4
飲食店	日々の糧	米子市	明治町 197
飲食店	タルマーリー	八頭郡 智頭町	大背 214-1
飲食店	インド料理スパイス	松江市	学園 1-16-26 コーポセンチュリー1F
飲食店	パスタファクトリー	松江市	末次本町 82
飲食店	八雲庵	松江市	北堀町 308
飲食店	ベジカフェ まないな	出雲市	大社町杵築東 7
飲食店	natural foods and goods 菜野花	雲南市	木次町木次 1-5
宿泊施設	竹葉	安来市	古川町 438
飲食店	重慶飯店・岡山店	岡山市	北区駅元町 1-5 ホテルグランヴィア岡山 2F
飲食店	カプリチオーザJR岡山駅店	岡山市	北区駅元町 1-1 岡山駅構内1F
飲食店	The MARKET	岡山市	北区奉還町 1-12-14
飲食店	クワイエットビレッジ カレーショップ	岡山市	北区表町 1-6-43
飲食店	野菜食堂こやま	岡山市	北区田町 1-3-35
飲食店	ナチュラルモン	岡山市	北区本町 8-15 1F
飲食店	レストラン キューチ (QUCHI)	岡山市	北区錦町 8-19 シオモリパートII
飲食店	フリーダムタコス	岡山市	中区浜 1-15-20
飲食店	Bonheur(ボヌール)	津山市	東一宮 651-4
飲食店	キョ コラージュ	広島市	中区幟町 12-5
飲食店	ハレルヤ キッチン&バー	広島市	中区流川町 8-11 中川ビルII 1F
飲食店	Shanti yoga vegan cafe	広島市	中区三川町 2-20 mondanoビル 2F
飲食店	アリエッタ	広島市	中区紙屋町 1-4-26
飲食店	喫茶さえき	広島市	中区紙屋町 1丁目 4-25

種別	施設名	市町	住所
飲食店	シェリーの畑	広島市	中区本通 2-21
飲食店	お好み焼き・てんやわんや	広島市	中区小町 3-5 アバンティ小町 202
飲食店	3TREE	広島市	中区国泰寺町 2-4-11
飲食店	Art cafe ELK	広島市	中区大手町 1-7-23 中原ビル 2F
飲食店	お好み焼 長田屋	広島市	中区大手町 1 丁目 7-19 重石ビル 1F
飲食店	カフェポンテ	広島市	中区大手町 1 丁目 9-21
飲食店	インド料理レストラン カナック	広島市	中区大手町 2-2-10
飲食店	イタリア料理 ヴェーネレ	広島市	中区大手町 2-5-19 2F 西モリモトビル
飲食店	OTIS! オーティス	広島市	中区加古町 1-20
飲食店	Uluru	広島市	中区堺町 1-1-8
飲食店	クロワッサン マルシェ	広島市	中区堺町 1-3-4-1F
飲食店	インド料理ルーバリ	広島市	東区若草町 14-32
飲食店	いっちゃんアッセ店	広島市	南区松原町 2-37 アッセ 2F
飲食店	やまねこ	尾道市	土堂 2 丁目 9-33
飲食店	宮島山一別館	廿日市市	宮島町 1162-4
飲食店	瑞穂茶寮・ビストロ咲蔵(さくら)	山口市	中市町 3-6
飲食店	ベジタブル喫茶 Toy Toy	山口市	後河原 37-1
飲食店	庭園カフェ 畔亭	萩市	南片河町 62

県別集計

鳥取県	5件
島根県	6件
岡山県	9件
広島県	20件
山口県	3件
合計	43件

(2) ムスリム

アンケートで「ムスリム対応可」「マップ掲載可」と回答した店舗のうち、英語メニュー、ムスリム向けメニューがある（今後作成予定を含む）店舗をリストアップした。

※飲食店に加えて、礼拝所（礼拝室）を持つモスク、宿泊施設を掲載

※今後、ファミトリップ、セミナー等を経て、対応可能な店舗を追加予定

種別	施設名	市町	住所
飲食店	ごはん屋進 shin	鳥取市	弥生町 323-1 パレットとっとり 1F
飲食店	はなあみ	米子市	福市 75-4
飲食店	日々の糧	米子市	明治町 197
モスク	鳥取マシジド	鳥取市	湖山町南 5-677
飲食店	カブリチョーザ松江店	松江市	朝日町 478-18 松江テルサ 2F
飲食店	味工房磯の家	松江市	伊勢宮町 530
飲食店	インド料理スパイス	松江市	学園 1-16-26 コーポセンチュリー 1F
飲食店	八雲庵	松江市	北堀町 308
モスク	島根モスク・イスラム文化センター	松江市	学園 2-16-24 サカタビル 3F
飲食店	レストランハラール(学食)	岡山市	北区理大町 1-1 岡山理科大学 A-2
飲食店	重慶飯店・岡山店	岡山市	北区駅元町 1-5 ホテルグランヴィア岡山 2F
飲食店	マラサダドーナツのお店 岡山店	岡山市	北区津島京町 3-1-28
飲食店	milenga(ミレンガ)	岡山市	北区野田屋町 1-3-3 岡ビル 1F
飲食店	松下うどん	岡山市	北区野田屋町 1-3-3 岡ビル 1F
飲食店	Peru GRILL	岡山市	北区表町 1-8-33
飲食店	cafe moni	岡山市	北区本町 10-22 本町ビル 1F
宿泊施設	岡山ロイヤルホテル	岡山市	北区絵図町 2-4
モスク	岡山イスラミックセンター	岡山市	北区津島東 2-1-7
飲食店	喫茶さえき	広島市	中区紙屋町 1 丁目 4-25
飲食店	元祖へんくつや総本店	広島市	中区新天地 2-12
飲食店	天富良 天甲	広島市	中区中町 5-1 中町長沼ビル 2F
飲食店	インド料理レストラン カナック	広島市	中区大手町 2-2-10
飲食店	トルコ料理カルシャカ	広島市	中区大手町 2-6-20
飲食店	インドネシア屋台 ワルン マタハリ	広島市	中区大手町 5 丁目 8-13 エコービル 1F
飲食店	アジア料理 sapana	広島市	中区十日市町 2-10-18
飲食店	ナマステ ASSE 店	広島市	南区松原町 2-37 ASSE 6F

種別	施設名	市町	住所
飲食店	鮪広島あじろや	広島市	南区松原町 5-1
飲食店	やまねこ	尾道市	土堂 2 丁目 9-33
飲食店	宮島山一別館	廿日市市	宮島町 1162-4
Masjid	広島市ムサッラー	広島市	南区霞 2-7-23 武井ビル 301 号室
モスク	広島イスラム文化センター	東広島市	西条町田口 2786-1
飲食店	庭園カフェ 畔亭	萩市	南片河町 62

県別集計

鳥取県	4 件
島根県	5 件
岡山県	9 件
広島県	13 件
山口県	1 件
合計	32 件

3. ファムトリップの実施

1) 実施概要

①日程

平成 29 年 10 月 7 日（土）～ 9 日（月・祝）

②対象店舗（16 店舗（鳥取市 4 店舗、岡山市 12 店舗））

※カッコ内はアンケート回答時点のベジタリアン、ムスリム対応可否状況

10 月 7 日（土）鳥取市 4 店舗

- | | |
|------------------------|---------------|
| ①Cafe MIRAI（ベジ対応可） | 鳥取市末広温泉町 163 |
| ②Cafe SOURCE（ベジ、ムス対応可） | 鳥取市弥生町 227 |
| ③砂丘会館（ベジ対応可、ムス興味あり） | 鳥取市福部町湯山 2164 |
| ④ごはん屋 進 Shin（ベジ、ムス対応可） | 鳥取市弥生町 323-1 |

10 月 8 日（日）岡山市 7 店舗

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| ①Freedom Tacos（ベジ対応可） | 岡山市中区浜 1-15-20 |
| ②The Market（ベジ対応可） | 岡山市北区奉還町 1-12-14 |
| ③野菜食堂こやま（ベジ対応可） | 岡山市北区田町 1-3-35 |
| ④松下うどん（ムス対応可） | 岡山市北区野田屋町 1-3-3 |
| ⑤ミレンガ（ムス対応可） | 岡山市北区野田屋町 1-3-3 |
| ⑥Cafe Moni（ムス対応可） | 岡山市北区本町 10-22 本町ビル |
| ⑦Ryoutei 田町店（ムス対応可） | 岡山市北区田町 1-6-19 |

10 月 9 日（月・祝）岡山市 5 店舗

- | | |
|-------------------------|----------------|
| ⑧カプリチョーザ JR 岡山駅店（ベジ対応可） | 岡山市北区駅元町 1-1 |
| ⑨重慶飯店（ベジ、ムス対応可） | 岡山市北区駅元町 1-5 |
| ⑩ひとり鍋 恵（ムス対応可） | 岡山市北区天神町 2-1 |
| ⑪文の助茶屋 岡山天満屋店（ムス対応可） | 岡山市北区表町 2-1-1 |
| ⑫Cozzy's（ベジ対応可） | 岡山市北区表町 1-1-40 |

③参加者

ベジタリアン 5 名

ムスリム 5 名

④行程

< 1日目 : 10月7日 (土) >

8:00	JR 広島駅 新幹線改札前集合	
8:23 ↓ 11:04	JR 広島駅発 新幹線、特急乗り継ぎ JR 鳥取駅着	
	ベジタリアンチーム	ムスリムチーム
11:30-13:30	鳥取① Cafe MIRAI	鳥取② Cafe SOURCE
13:30-14:00	(移動)	
14:30-16:30	鳥取③ 砂丘会館	
16:30-18:00	(移動) ホテルチェックイン、鳥取マシド訪問等	
18:00-20:00	鳥取④ ごはん屋 進 Shin	
宿泊	鳥取市内	

< 2日目 : 10月8日 (日) >

9:30	集合	
10:02 ↓ 11:48	JR 鳥取駅発 特急 JR 岡山駅着	
	ベジタリアンチーム	ムスリムチーム
12:00-12:15	(移動)	(移動)
12:15-13:45	岡山① Freedom Tacos	岡山④ 松下うどん 岡山⑤ ミレンガ
13:45-14:00	(移動)	(移動)
14:00-15:30	岡山② The Market	岡山⑥ Cafe Moni
15:30-18:00	(移動) ホテルチェックイン等	(移動) ホテルチェックイン等
18:00-20:00	岡山③ 野菜食堂こやま	岡山⑦ Ryoutei 田町店
宿泊	岡山市内	

< 3日目 : 10月9日 (月・祝) >

	ベジタリアンチーム	ムスリムチーム
10:00-11:00	小林テレサ氏 (岡山セミナー登壇予定者) 訪問等	
11:30-13:00	岡山⑧ カプリチオーザ JR 岡山駅店	岡山⑩ ひとり鍋 恵
13:00-13:30	(移動)	(移動)
13:30-14:00	岡山⑨ 重慶飯店	岡山⑪ 文の助茶屋 岡山天満屋店
14:00-14:30	(移動)	
14:30-15:30	岡山⑫ Cozzy's	現地解散
	現地解散	

2) 訪問店舗の対応状況・評価

(1) 鳥取① Cafe MIRAI (ベジタリアンチーム訪問)

①対応状況

- ・ベジ専用のメニューや表記はない。ほぼ全てのメニューに肉又は魚介が入っているため、交渉が必要。
- ・写真付きの英語メニューが1冊あるが、週変わりのメニューは日本語のみ。
- ・英語を話せるスタッフはいない。簡単な英語を聞いて理解はできていたようだが、返答はほぼ日本語であった。

②店舗との意見交換内容 (コメント・アドバイス)

- ・スープ、タレ、ドレッシングに動物性のだしが入っているかを確認するために日本語でやり取りをしなければならなかった。
- ・ベジ/ビーガンへのアレンジが可能な料理の横にVマークをつけるか、メニューにベジタリアン専用のページを1ページ加えることが、店側にとっても客にとっても最善の方法。英語を話せるスタッフがいない店舗の場合、英語のベジ専用メニューがあれば、間違いが起こりにくい。写真付きであればなおよい。
- ・店頭で「ベジタリアンオプションも対応可」と表記があると安心して入店できる。

③現地写真



外観



- ・イカと大根のクリームパスタ→イカ抜きオイルパスタ
- ・挽き肉とほうれん草のトマトオムライス→挽き肉抜きクリームソースオムライス(トマトソース缶にチキンスープが入っていた為)
- ・えびフライのタルタルホットサンド→えびフライ抜きホットサンド(さらに、チーズをアボカドに代えればビーガンとなる)



左: 英語メニュー

右: 週変わりメニュー

(2) 鳥取② Cafe SOURCE (ムスリムチーム訪問)

①対応状況

- ・パスタランチはムスリムでも食べられるメニュー（小エビやサーモンを使ったパスタ）がある。
- ・ランチの英語メニューはない（今後作成予定、「No Meat, No alcohol」の表示についても検討したい）。カフェメニューのみ英文表記がある。
- ・英語を話せるスタッフは少ない。

②店舗との意見交換内容（コメント・アドバイス）

- ・カフェメニュー（ドリンク、ケーキ等）は英文でも併記してあり、カフェとしては充分。
- ・ランチに関しては英語メニューが無く、英語を話せるスタッフも少ないため、ムスリム旅行者には注文が難しい。シンプルなものでのよいので英語メニューを作成して欲しい。
- ・水のボトルをテーブルに置いてくれたが、ワインボトル(の再利用と思われるもの)であった。洗浄済みであることは理解できるが、ムスリム向けにはお薦めしない。別のボトルの方がよい。
- ・本日のランチは、小エビと白菜の豆乳クリームパスタ、ベーコンと青ネギの和風ペロンチーノの2種類があり、ベーコンは小エビかサーモンに変更可能ということだった。その際、ムスリムと分かっていたら、最初からベーコンと言わず、「サーモンと青ネギ」と言って欲しい。「ベーコンの代わりに」と言われるとムスリムは注文しづらい。

③現地写真



外観



サーモンの和風パスタ

(3) 鳥取③ 砂丘会館 (ベジタリアン・ムスリムチーム訪問)

①対応状況

- ・ソフトクリーム、ハンバーガーを販売している店舗にて、豚、アルコールのピクト表示をしている。レストランでは表記対応ができていない。
- ・台湾の素食（オリエントベジタリアン）の団体予約が入ることがあり、予約であればベジタリアン、ムスリムに対応することができる。
- ・礼拝場所は、従業員の休憩所を使ってもらっている。

②店舗との意見交換内容（コメント・アドバイス）

- ・礼拝場所へのキブラマーク（注1）設置は、スマートフォンのアプリでメッカの方向を確認できるため、必須ではない。
- ・ソフトクリーム屋で注文した際に、豚・アルコールのピクトグラムが存在に気付かなかった。英語でピクトグラムの説明書きがあると、よりわかりやすくなる。

③現地写真



外観



レストラン入口（未対応）



ソフトクリーム販売のピクト表示



ハンバーガー販売のピクト表示

注1：ムスリムは1日5回メッカ（サウジアラビアの首都）の方角に向かって礼拝することが決められており、キブラとはこの方角を示すもの。

(4) 鳥取④ ごはん屋 進 Shin (ベジタリアン・ムスリムチーム訪問)

①対応状況

- ・以前のメニューは英語版があるが、改定後は日本語のみ。
- ・英語での接客は難しい。
- ・今後、ベジ向けメニューを通常メニューに加えていく考え。また、英語メニューも作成予定。

②店舗との意見交換内容 (コメント・アドバイス)

- ・ゆば等の豆腐料理や新鮮な野菜はどれも満足度が高かった。ただ、日本食を基本としているので、日本の味に食べ慣れていない旅行者は少し難しいと感じるかもしれない。(出汁巻き卵等)
- ・今後、肉や魚を使用しない料理にはそのことをはっきりと明記した英語メニューが必要。
- ・せっかく地元産の食材や調味料を使用しているので、そのことも旅行者に伝わるようにすると喜ばれる。
- ・ベジタリアンやムスリムを積極的に受け入れたいという強い思いが店主から伝わってきた。

③現地写真



(左) 外観 (右) 料理 (マロングラッセ、地元みその田楽、焼きなす、手作りゆば)



英語メニュー (以前作成したもの)

(5) 岡山① Freedom Tacos (ベジタリアンチーム訪問)

①対応状況

- ・日英併記のメニューあり。写真やイラストもあり、注文しやすい。
- ・英語で VEGAN と表記されているメニューもあるが、カタカナのみでヴィーガンと表記されたメニューもある。
- ・店主は英語でのやり取りが可能。

②店舗との意見交換内容 (コメント・アドバイス)

- ・ベジタリアン向けのセットメニューがあるとさらに喜ばれると思う。
- ・ベジ対応できる全ての料理に分かりやすい表記をするか、ベジ専用ページを1ページ作れば、店側とお客さん双方にとって理解しやすくなる。
- ・一部にグルテンフリーと表記されているが、アレルギーを持つ人にとっては、同じ鉄板で調理されただけでも反応が出る人もいるので、調理器具を分けるか表示をやるかするべき。

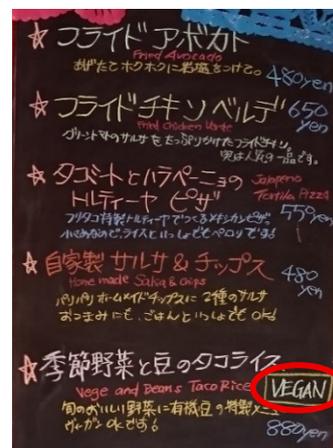
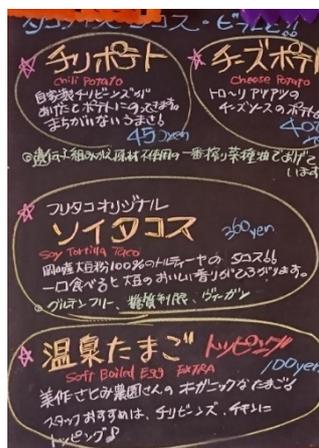
③現地写真



外観



季節野菜と豆のタコライス



メニュー (右メニューは英語にて VEGAN と表記あり)

(6) 岡山② The Market (ベジタリアンチーム訪問)

①対応状況

- ・メニューは日英併記。ショーケースの中のケーキは日本語のみ。
- ・英語が堪能なスタッフがいるが、常にいるわけではない。
- ・店の向かいに同系列のオーガニック食材専門店があり、日によってはビーガン惣菜を取り扱う。

②店舗との意見交換内容 (コメント・アドバイス)

- ・どのメニューがベジ向けで、どれがビーガン向けなのかが表示されているとなおよい。また、卵・乳製品が使用されている料理には、アイコン等で分かりやすく表示するとよい。
- ・手作りのパン、ベジタリアンに対応したサンドイッチやデザートメニューが豊富であり、大変好ましかった。サンドイッチは使用する材料がイラストで記されており、注文しやすかった。

③現地写真



外観



メニュー



ベジタリアンサンドイッチ (ごまみそダレ)



自然食品店 コタン

(7) 岡山③ 野菜食堂こやま (ベジタリアンチーム訪問)

①対応状況

- ・英語メニューはないが、今後作成する予定。
- ・英語を喋れるスタッフは基本的にはおらず、笑顔とカタコト英語で対応。
- ・一部の料理に魚を、また一部のデザートに卵・乳製品を使用しているが、それ以外の料理には動物性の材料(卵・乳製品を含む)は使用していない。
- ・コース料理は予約が好ましいが、当日の注文も可能。ムスリム客を受け入れることも可能。

②店舗との意見交換内容(コメント・アドバイス)

- ・野菜のグリルやテンペなど、どれも大変満足度の高い料理であり、使用する器や盛り付けから日本らしさを存分に感じることができた。
- ・コースメニューの中身が全くわからなかったため、初めは少し不安があった。
- ・コース料理に価格の選択肢があるとよい。(実際は3500円、4500円、5500円とあるが、メニューには表記されていない。)
- ・スタッフが英語を話せない、英語のメニューもないとなると、来店をためらう外国人客もいると思う。写真付きの英語メニューは必須。
- ・今後の参考にしてもらうために、当日にコースで提供された全ての料理について英訳をしたものを店主に渡した。

③現地写真



外観



メニュー



四季のおもてなしコース

(8) 岡山④ 松下うどん (ムスリムチーム訪問)

①対応状況

- ・うどんの注文方法について英文の説明あり。
- ・ハラールスープ (ハラール認証のあるうどんだしを希釈して使用) は注文時に対応可能であり、その旨の表記が注文場所と出汁の場所にある。
- ・留学生が働いており、英語対応可能。

②店舗との意見交換内容 (コメント・アドバイス)

- ・「日本のうどん屋さん」の雰囲気であり、よい。
- ・ハラール認証を受けていない鶏肉の天ぷらと同じ揚げ油で、野菜天等も揚げているため、食べることができなかった。揚げ油を分けるか、ハラールチキンを使用すれば、全ての天ぷらを食べることができる。

③現地写真



外観



ハラール対応うどんつゆ



うどん



ハラールスープがあることを示す表示



うどんの注文方法の英文表記

(9) 岡山⑤ ミレンガ (ムスリムチーム訪問)

①対応状況

- ・ハラール認証飲食店(カレー屋)であり、店頭にはハラールマーク、ベジタリアン対応マークがある。
- ・ハラールチキン、ハラールマトンを使用。ランチはベジタリアン向け、ノンベジタリアン向け(チキン又はマトン)の3種類のプレートランチ(Thali ターリーというインド料理)。
- ・礼拝スペース、洗い場(足洗い、手洗い可能)が設置されている。
- ・留学生が多く働いており、英語の対応は可能。

②店舗との意見交換内容(コメント・アドバイス)

- ・店頭にはハラールマークがあり、礼拝スペースもあるため、ムスリムは入りやすい。
- ・メニューに英語併記はあるが、Thali(ターリー)の説明は日本語だけとなっており、インドの人以外は注文の仕方が分からないだろう。

③現地写真



外観



店頭表示



手足洗い場と礼拝スペース



メニュー(英文併記、ターリーの説明は日本語のみ)



ターリー(マトン)

(10) 岡山⑥ Cafe Moni (ムスリムチーム訪問)

①対応状況

- ・ムスリムフレンドリーメニューとしてアルコール・ポークフリーのメニュー表（英文表記）あり。関西空港で使用されているメニューを真似て作成した。
- ・岡山県、岡山市がインドネシア向けにPRする際に、対応可能な飲食店として紹介してもらっている。

②店舗との意見交換内容（コメント・アドバイス）

- ・雰囲気がよく、スイーツがあるので、ムスリム女性に人気が出そう。
- ・日本のケーキを食べてみたいが、アルコールが入っていないか判断できず、カフェ等に入れない場合が多い。ムスリムフレンドリーメニューがあるので安心して注文できる。
- ・メニューの注意書きとして「The items on the menu are alcohol & pork free but not strictly halal.」と書いてあるが、「but not strictly halal」は不要。

③現地写真



外観



ムスリムフレンドリーメニュー



コーヒー、紅茶等のドリンクメニューのほか、ケーキ、パフェ等の注文が可能

(11) 岡山⑦ Ryoutei 田町店 (ムスリムチーム訪問)

①対応状況

- ・ムスリム向けにハラール醤油を常備しており、予約であれば対応可能。
- ・英語メニューは無く、英語を話せるスタッフもいない。(留学生のアルバイトはいるが、英語は話せない)

②店舗との意見交換内容 (コメント・アドバイス)

- ・料理内容は素晴らしい。3,000 円のコースで大満足だろう。こういうお店をムスリムマップに掲載したい。
- ・簡単なものでよいので、英語のメニューが欲しい。
- ・スタッフも、英語が話せる留学生のアルバイト雇用はできないか。

※四季折々のコース (和食主体) : 前菜、刺身、焼き魚、揚げ物、煮物、にぎり、デザート

③現地写真



外観



コースの一部 (刺身)



コースの一部 (前菜、蒸し魚、湯豆腐)



コースの一部 (天ぷら)

(12) 岡山⑧ カプリチオーザ JR 岡山駅店 (ベジタリアンチーム訪問)

①対応状況

- ・メニューは日英併記。全て写真付き。
- ・スタッフは英語での対応が可能であったが、材料等の細かい説明ができるレベルではない。
- ・メニューにベジの表示はなく、規定上書き加えることも出来ないが、多くの料理で肉やチーズを使用せずに調理するといった個別対応が可能。

②店舗との意見交換内容 (コメント・アドバイス)

- ・チェーン店ではあるが、お店でトマトからソース作っているのは信頼ができる。
- ・ペネ・アラビアータはビーガンだと説明をうけた為注文をしたが、実際にはトマトソースにパルメザンチーズが入っていた。これは注文時に言えば入れずに調理することも可能とのこと、ビーガンに関しては店員の知識が足りなかった。
- ・メニューにビーガンやベジとの表記を加えることがルール上できないのであれば、少なくとも店員がベジタリアン・ビーガンについてきちんと理解をするべき。

③現地写真



外観



ペネアラビアータ、スパゲッティ、ピザ



英語併記メニュー

(13) 岡山⑨ 重慶飯店 (ベジタリアンチーム訪問)

①対応状況

- ・英語メニューはあるが、ベジタリアン対応メニューはない。ほぼ全ての料理に鶏スープが入るため、実質ベジタリアン対応は不可能。(アンケート回答時、及び電話確認時には対応可としていたが、具材に肉や魚介を入れずに調理することは可能だが、ベースとなる鶏スープを使用せずに調理することは不可能であり、ベジタリアンに対する根本的な理解が出来ていなかった。)
- ・鶏スープを使用せずに用意できる料理は、サラダ、青菜炒め(スープ抜き)、お粥(スープ抜き)のみ。ガイドマップへの掲載は難しいと判断し、退席した。

②店舗との意見交換内容(コメント・アドバイス)

- ・ホテルグランヴィア岡山には国際会議等、観光目的以外で宿泊する人も多くいるはず。そしてその中には一定数のベジタリアンが含まれる。もしグランヴィア内にベジに対応できる店があれば利用する人は必ずいると思うので、今後前向きに検討してほしい。

③現地写真



外観

冷盤	
1. 中華料理 Chef Special Appetizer Combination 中華盛り合わせ	¥3,480 ¥5,500
2. 三杯鸡 Chongqing Appetizer Trio 三杯鸡 蒜香骨 泡椒牛蛙	\$2,980 ¥3,530
3. 泡椒牛蛙 Spicy Szechuan Jumbo Frog and Ping Yang Chicken 辣、アサゲ、泡椒鶏	¥5,550 ¥8,870
4. 白切鸡 Main Szechuan Chicken 鶏	¥2,390 ¥3,270
5. 碧綠肉 Triple Steamed Pork with Chilli Crab-Omelette 碧綠肉の豪華トリプルメニュー	¥2,230 ¥3,200
6. 蒜泥白肉 Szechuan Jumbo Chicken Marinate アサゲの白肉	¥2,430 ¥4,200
7. 椒鹽炸子雞 Fried Chicken with Hot Pepper 椒鹽(トッピング禁止)	¥1,740 ¥2,040
8. 椒鹽炸排骨 Fried Pork with Hot Pepper 椒鹽(トッピング禁止)	¥2,230 ¥3,530

魚翅	
9. 紅燒魚翅 Signature Szechuan Szechuan Fish翅 よもぎの魚翅	¥3,100 \$1,800
10. 蟹粉魚翅 Szechuan Szechuan Fish翅 with Crab 蟹肉(よもぎ)の魚翅	¥2,280 ¥3,570 ¥5,360
11. 干貝魚翅 Szechuan Szechuan Fish翅 with Shellfish 干貝(よもぎ)の魚翅	¥1,280 ¥3,570 ¥5,360
12. 鮑魚魚翅 Beef with Szechuan Szechuan Fish翅 鮑魚(よもぎ)の魚翅	¥1,280 ¥3,570 ¥5,360
海参	
13. 紅燒海參 Szechuan Szechuan Szechuan Sea Urchin よもぎの海參	¥4,840 ¥5,390
14. 紅燒海參 Szechuan Szechuan Szechuan Sea Urchin よもぎの海參	¥4,840 ¥5,390
15. 紅燒海參 Szechuan Szechuan Szechuan Sea Urchin よもぎの海參	¥4,840 ¥5,390

鮑魚	
15. 紅燒鮑魚 Szechuan Szechuan Szechuan with Soy Sauce 鮑魚(よもぎ)の鮑魚	¥4,290 ¥5,440
16. 紅燒鮑魚 Szechuan Szechuan Szechuan with Soy Sauce 鮑魚(よもぎ)の鮑魚	¥4,290 ¥5,440
17. 紅燒鮑魚 Szechuan Szechuan Szechuan with Soy Sauce 鮑魚(よもぎ)の鮑魚	¥4,290 ¥5,440
18. 紅燒鮑魚 Beef with Szechuan Szechuan with Soy Sauce 鮑魚(よもぎ)の鮑魚	¥4,290 ¥5,440
魚類	
19. 魚類 Szechuan Szechuan Szechuan 魚類	¥2,430 ¥3,200

蝦類	
20. 蝦類 Lobster 蝦(よもぎ)の料理	2-15歳 ¥4,950 16歳以上 ¥9,950
21. 蝦類 Steamed Prawns 大蝦(よもぎ)の料理	¥5,950 ¥9,950
22. 蝦類 Fried Shrimp 炸蝦(よもぎ)の料理	¥2,840 ¥4,240

メニュー

(14) 岡山⑩ ひとり鍋 恵 (ムスリムチーム訪問)

①対応状況

- ・ムスリムフレンドリーメニュー（英語版）あり。
- ・ハラールミート使用（肉のハラール認証を示すコピーも提示可能）。ハラールミート用の冷蔵庫、スライサーを設置。ハラールピザソースやハラールチリソース等も常備。
- ・スタッフは英語での会話はできないが、英語メニューの指差しで対応している。
- ・今年（平成 29 年）の 6 月 1 日オープン。岡山市がマレーシアからの誘客を積極的に進めている中、ハラールジャパン協会岡山支部のアドバイスを受け、設備を整え、7 月にピーチマークを取得。

②店舗との意見交換内容（コメント・アドバイス）

- ・料理、価格、対応とも申し分ない。広島にも欲しいお店。
- ・基本的に、冷蔵庫は豚肉と分けてあれば（豚肉を使っていなければ）、ハラールビーフと普通の牛肉は一緒の冷蔵庫でも構わない。
- ・ハラールビーフを提供しているお店は広島、岡山でも非常に少ない。ぜひ、在住ムスリムにも周知して、ムスリムがよく来るお店にしていきたい。

③現地写真



外観



ランチ（しゃぶしゃぶ）



(左) メニュー（英語、ムスリムフレンドリー）、(中、右) ハラール認証を示すラベル・証明書のコピー

(15) 岡山① 文の助茶屋 岡山天満屋店 (ムスリムチーム訪問)

①対応状況

- ・英語メニューあり (チェーン店であり、京都で使用しているメニューと同じもの)
- ・豚、アルコール由来の成分の使用はない。
- ・マップへの掲載等、事前に天満屋に内容を伝える必要がある。

②店舗との意見交換内容 (コメント・アドバイス)

- ・天満屋のレディース服のフロア (3F) にあり、和風のスイーツが豊富にあるため、ムスリム女性は喜ぶだろう。
- ・「No Pork, No Alcohol」の表記があると、ムスリムは注文しやすい。全品、豚肉やアルコールの使用がないのであれば、「No Pork, No Alcohol」とメニューに書くだけでOK。
- ・メニューだけでなく、店頭で「No Pork, No Alcohol」と掲示できるとよい。(メニュー用、店頭用の「No Pork, No Alcohol」シールを配布することは出来ないか)

③現地写真



外観



英語メニュー



カキ氷



わらびもち、きなこソフトセット

(16) 岡山⑫ Cozy's (ベジタリアンチーム訪問)

①対応状況

- ・日英併記のメニューあり。
- ・既存メニューでベジ向けのものはベジタリアンサンドイッチやサラダ、ガーリックトースト等。フレンチフライやオニオンリングも本来であればベジ向けメニューであるが、鶏と同じ揚げ油を使用しているため、注文できなかった。
- ・ハンバーガーやサンドイッチの具材変更はフレキシブルに対応してくれる。ただ、例えばBLT(ベーコン・レタス・トマト)のベーコンをアボカドに代えるとトッピング料金160円が追加される。
- ・「肉を抜くなどの交渉可能」と明記してベジタリアンマップに掲載。

②店舗との意見交換内容(コメント・アドバイス)

- ・スタッフの対応はとてもよかった。
- ・フレンチフライやオニオンリングの調理に鶏とは別の揚げ油を使用する、又はオーブンで調理するなどの工夫があるとよい。
- ・ベジ向けのパテ(豆等)があるとベジタリアンやビーガンの満足度はさらに増す。

③現地写真



外観



メニュー



アボカドバーガー(肉抜き)



ベジタリアンサンドイッチ

3) 効果検証

ファミトリップ参加者及び意見交換参加者に対するアンケート等により、ファミトリップの効果、満足度、飲食店の対応方法について整理した。

①ファミトリップ全体の効果・満足度

- ・実際に店舗を訪問し、飲食店オーナーや料理人と直に話をしたことで、対応状況を現場で確認でき、店側に具体的なアドバイスができた。また、多くの店舗を訪問し、地域における対応状況を把握したことにより、セミナーで学ぶべきポイントを把握することができた。
- ・ファミトリップの参加者がSNSで店について発信することで店舗の情報拡散に寄与した。また、参加者が後日家族と店を再訪するなど、飲食店のリピーター獲得にも繋がった。(ハラールビーフのしゃぶしゃぶ店では、在住ムスリムに広く周知し、中国地方唯一のハラールビーフしゃぶしゃぶを一人でも多くのムスリムに食べてもらいたいという希望があった)
- ・英語メニューの有無について把握し、英語メニューがない店舗には具体的かつ効果的な英語表記についてアドバイスをおこなった。

②ファミトリップ参加者の意見・満足度

- ・自分の食習慣に対応可能な店舗の情報は常に求めており、今回のファミトリップを通して多くの店舗情報を入手できたことはとてもよかった。中には、とてもクオリティの高い野菜料理を提供しているにも関わらず、英語メニューがないために自分たちだけで訪問するのは困難であっただろうと感じた店もあった。簡単なものでよいので、1ページだけでも、英語メニューがあることは非常に重要。
- ・自分たちだけで外食するときには注文したことがないメニューを食べることができ、新しい発見があった。知人とも情報を共有したいと思った。
- ・料理に使用している調味料を容器ごと見せてくれたので原材料を確認することができ、安心して食べることができた。調理する前の食材をひと目見せてもらうことも、安心材料となる。
- ・料理の改善点や要望、正直な感想をシェフと直接話し合える機会はあまりないので、貴重な経験であった。

③訪問した飲食店の意見・満足度

- ・ムスリム対応はもっと難しいものだという認識であったが、自分の店でも受入れできそうだと感じた。今後前向きに検討したい。
- ・たとえスタッフが英語を喋れなくても、英語のベジタリアン向けメニューさえきちんと準備しておけば、対応することができると感じた。

- ・現在は輸入のハラールビーフを使用しているが、今後はハラール和牛が求められるとの意見を聞いたので、導入を検討したい。
- ・店頭で「ベジオプションあります」とあると安心して入店できると聞いたので、早速掲示したい。
- ・英語メニューは既に用意しているが、そこに、ベジタリアンを意味するVマークを書き加えるだけであればすぐに対応できることがわかった。
- ・通常のパスタに使用していたトマト缶の原材料をよく確認すると、鶏のだしが入っていた。ベジタリアン対応をするうえで間違いを起こさないようにするためには、原材料をきちんと再確認する必要があると感じた。

④ベジタリアン対応の方法・課題

- ・店側がベジタリアンについて正しい知識を身につけ、出汁や調味料に動物性のものが含まれていないかを確認し、英語で明記しておくことが必要。
- ・ベジ/ビーガン対応している料理があれば、当該メニューにVマークを付けるか、ベジタリアン専用のページ作成することが、店舗・お客の双方にとって最善の方法。料理の写真があるとよりイメージしやすい。
- ・地元産の材料を使用した料理は旅行者に好意的な印象を持たれる傾向にある。料理に使用した食材の産地まで英語で表記すると、旅行者に喜ばれる。
- ・セリアック病の罹患者にとって、グルテンを含む料理と同じ調理器具を使用しただけでもアレルギー反応が出るため、グルテンフリーと表記する際は注意が必要。調理器具を分けているといった対応が好ましい。
- ・卵・乳製品が使用されている料理には、アイコン等で分かりやすく表示する。

⑤ムスリム対応の方法・課題

- ・店側がイスラムの戒律について正しく理解したうえで対応を始めることが重要。「Muslim-friendly menu」や「No pork, No alcohol」と表記した英語メニューがあると、ムスリムは安心して注文できる。全てのメニューに豚肉やアルコールの使用がないのであれば、「No Pork, No Alcohol」とメニューや店頭に書いておいてほしい。
- ・礼拝場所は、1人分の礼拝スペースにマットが敷いてあるだけでも喜ばれる。近年はスマートフォンのアプリでメッカの方角が分かるため、キブラマークは必須ではない。
- ・ムスリムの留学生等をアルバイトスタッフとして雇用することは、ハラール対応に関する助言を受けられるだけでなく、ムスリムに対する効果的なプロモーションや異なる文化への理解が深まるといった効果も期待できる。

4. セミナーの開催

1) ベジタリアン・ムスリム対応セミナー開催状況

(1) 日時・参加者数

①岡山会場

日 時：平成 29 年 11 月 28 日（火） 14：00～17：00

場 所：メルパルク岡山（岡山市北区桑田町1-13）

参加者：37名〔内訳：飲食店10名、宿泊施設：8名、その他19名〕

②松江会場

日 時：平成 29 年 11 月 29 日（水） 14：00～17：00

場 所：くにびきメッセ（松江市学園南1丁目2-1）

参加者：46名〔内訳：飲食店19名、宿泊施設：7名、その他20名〕

③広島会場

日 時：平成 29 年 12 月 1 日（金） 14：00～17：00

場 所：合人社ウエンディひと・まちプラザ（広島市中区袋町6-36）

参加者：82名〔内訳：飲食店21名、宿泊施設：13名、その他48名〕

各会場の参加者数内訳

(人)

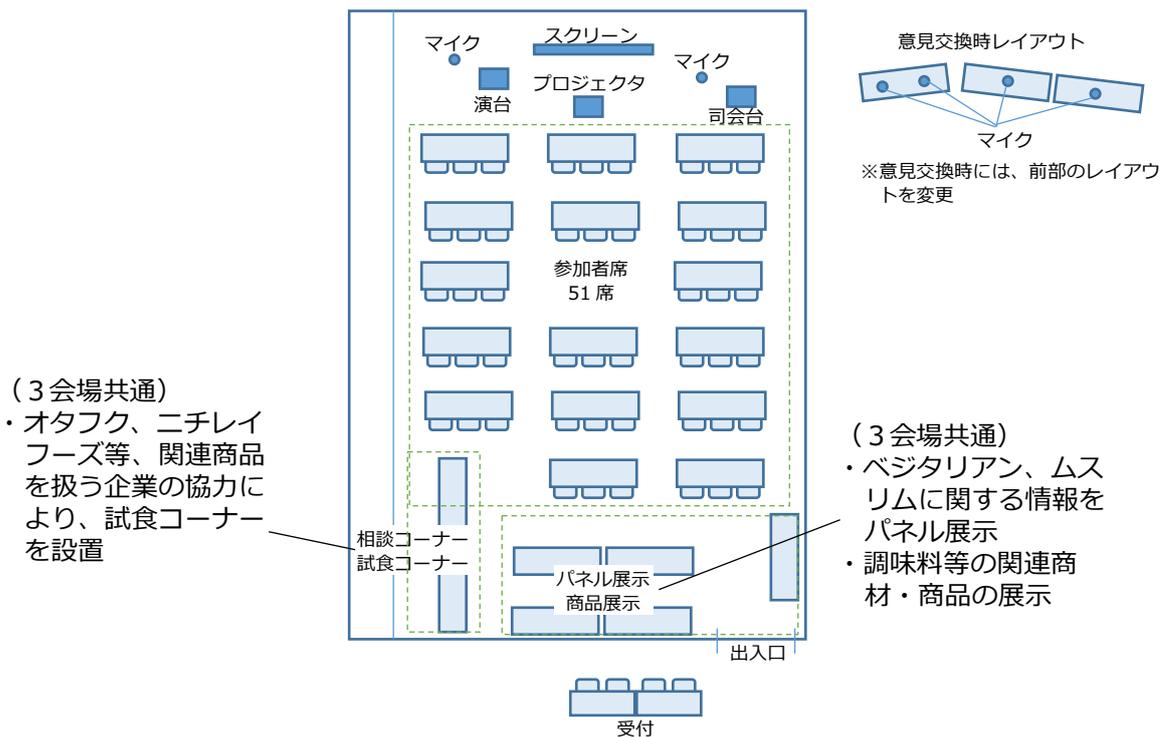
		11/28 岡山 セミナー	11/29 松江 セミナー	12/1 広島 セミナー	3会場 合計
事前申込 (a)	飲食	10	19	22	51
	宿泊	13	10	14	37
	その他	22	20	49	91
	計	45	49	85	179
当日受付 (b)	飲食	1	1	4	6
	宿泊	0	0	0	0
	その他	2	3	11	16
	計	3	4	15	22
欠席 (c)	飲食	1	1	5	7
	宿泊	5	3	1	9
	その他	5	3	12	20
	計	11	7	18	36
参加者数 (a)+(b)-(c)	飲食	10	19	21	50
	宿泊	8	7	13	28
	その他	19	20	48	87
	計	37	46	82	165

(2) 共通タイムテーブル

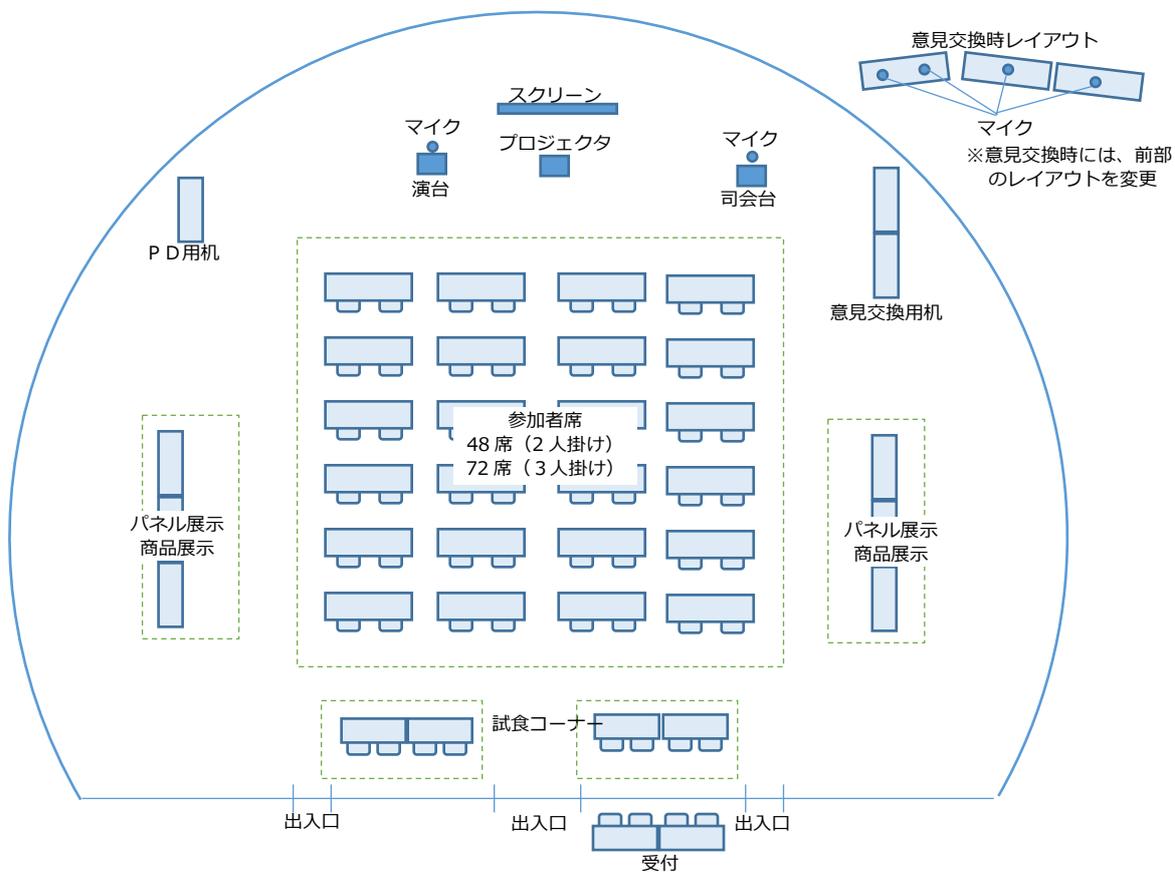
14:00～14:05	主催者あいさつ (中国運輸局又は中国経済連合会)
14:05～14:55	基調講演 「できる一歩から始めるベジタリアン・ムスリムへのおもてなし」 フードダイバーシティ株式会社 代表取締役 守護彰浩氏
14:55～15:10	事例紹介 「飲食店におけるベジタリアン対応」 (岡山会場) 野菜食堂こやま (松江会場) ベジカフェまないな (広島会場) 喫茶さえき
15:10～15:15	展示紹介 ※意見交換用にレイアウト変更している間、展示商品・商材の紹介を行う
15:15～16:00	意見交換 「今すぐできるベジタリアン・ムスリム対応」 ※基調講演者(守護氏)、事例紹介者に加えて、以下の2名が登壇 <岡山会場> ・フレンドリースイーツ テレココ 店主 小林テレサ氏 ・広島イスラム文化センター 理事 ワン・アリフ氏 <松江会場> ・Future English Hiroshima 代表 リーバイ・武蔵氏 ・広島イスラム文化センター 理事 ワン・アリフ氏 <広島会場> ・GetHiroshima 編集長 ポール・ウォルシュ氏 ・広島市立大学 国際学部 准教授 ヌルハイザル アザム アリフ氏
16:00～17:00	試食コーナー、展示コーナー等

(3) 会場レイアウト

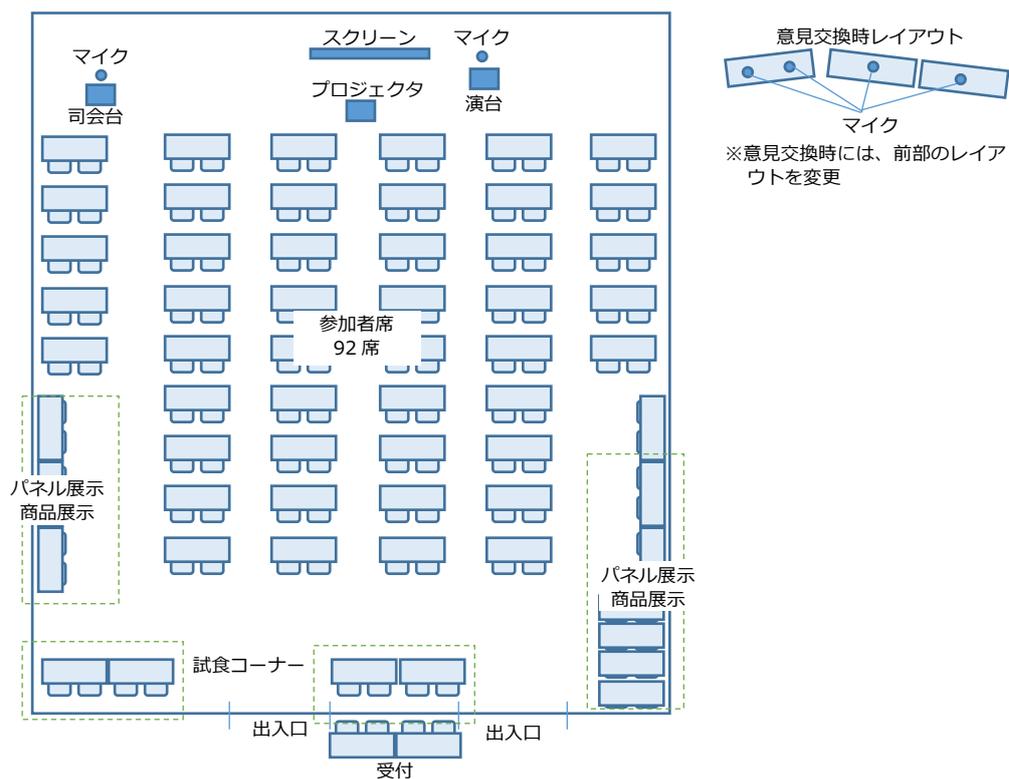
○岡山会場レイアウト (メルパルク岡山 芙蓉)



○松江会場レイアウト (くにびきメッセ 小ホール)



○広島会場レイアウト (合人社ウエンディひと・まちプラザ 研修室A・B)



2) ベジタリアン・ムスリム対応セミナー内容

(1) 岡山会場

①主催者あいさつ 中国経済連合会 常務理事 谷口 雅彦

②基調講演

◇テーマ：「できる一歩から始めるムスリムへのおもてなし」

◇講師：フードダイバーシティ株式会社

代表取締役 守護彰浩氏

(国内外ムスリムへの情報提供、日本のムスリムインバウンド活性化などを企業理念に活動。BtoB・BtoCの展示会「ハラールエキスポジャパン」の企画運営、地方公共団体、商工会議所等でのセミナー、企業のコンサルティング等、多方面にわたり活躍。)

(講演概要)

- ・冒頭、ムスリム訪日外国人旅行者の経済効果についてデータを交えた説明を行い受講者の興味を喚起した。また、食の多様化が進む昨今、ベジタリアンをベースにするとハラールを始め様々な信条・宗教に配慮した食習慣への対応が可能となることを説明。
- ・加えて、ムスリムに関する基礎知識について受講者に分かりやすく解説。ムスリム人口の現状及び将来推計のデータを基に、これから増加していくことが想定されるムスリムインバウンド需要に対応していくためには、ハラール食への対応は不可欠であること、関東・関西圏では既に顕在化しているため時間をおかず地方都市へも波及してくると予想されることを説明。



(守護氏)

- ・学生時代からイスラム圏の友人が多く、就職先にもムスリムがいたため、食事や礼拝の問題を間近で感じ、ハラールメディアジャパンを立ち上げた。社名をフードダイバーシティとしてからは様々な食の禁忌に関する情報を6ヶ国語で発信する。
- ・お店のハラール対応状況を18種類の項目で表し、ムスリム本人に自分に合った店を探してもらえるレストラン検索サイト（ハラールグルメジャパン）も運営する。

- ・日本人がムスリムをもてなすにあたり、きちんとした知識を持ち、店の情報を開示することで安心して利用してもらえる。まずは在住者に受け入れてもらうことで、必然的にインバウンド客へも情報が届く。
- ・インバウンドの旅行者数は大きな伸びを示しているが消費はさほど伸びていない。ハラール和牛やおみやげ品など、ムスリムが求めるコンテンツを提供できれば、消費も然るべき伸びを示すはず。ブルネイとシンガポールは客単価が特に高い。
- ・世界にムスリムは約 16 億人（世界人口の 4 分の 1）、ベジタリアン・ビーガンは約 9 億人いる。何でも食べられる日本人は世界ではマイノリティだと意識するべきである。
- ・ムスリムの旅行先として日本は徐々に上位に上がってきているが、シンガポールといったムスリム対応先進国と比べ大きく劣るのは礼拝スペースの提供とコミュニケーション力。旅行先のどこに礼拝室があるのかという問い合わせは非常に多く、これらを補えれば日本の評価はさらに上がる。
- ・ハラール食は安心で安全だという認識を持つ非ムスリムの中国人も多く、ハラール市場規模でいうと、中国は世界最大のイスラム教国インドネシアを上回る。この動きは中間層から富裕層に多く見られる。
- ・ハラール食への対応は、基礎的な知識を備えると高いハードルではない。しかしながら、知り合いのムスリムの行いが全てのムスリムと共通するとは限らない。戒律には個人差があり、ムスリムが 16 億人いたら 16 億通りあると考えて欲しい。ムスリムを「呼ぶ（集客する）」からには、飲食店は使用食材・調味料について情報開示し、それを基に判断してもらうことが重要。
- ・インバウンド数は全体で見ると前年比 2 割増であるのに対し、ムスリムだけをみると 4 割増えている。しかし、食事・礼拝スペースに関して受け皿が整っている東京、大阪、京都に集中しているのが事実。モバイルビッグデータからも見てとれるが、マレーシアからの旅行者は東北・山陰・四国・九州へはほとんど行っていない。また、浅草を例にとると、ムスリム旅行者の移動経路とハラール対応店舗の位置が符合していた。このことから、きちんと受け皿を整えれば結果は出るということがうかがえる。
- ・ムスリムがハラールと判断する材料は、原材料、原産国、ハラール認証の有無、ピクトグラム。一般のスーパーでも、アルコールを含まない調味料を購入することは可能。（守護氏がセミナー開始前に付近のスーパーで購入した「醤油」「味噌」「酢」を見せながら、原材料について説明。）おみやげとしてムスリムに人気のあるラーメンはパッケージにピクトグラムで動物成分・アルコール・化学調味料等を含まないことをわかりやすく表記している。ハラール認証取得はあくまでも対応の一手段。
- ・ムスリムが食品メーカーに問い合わせる際「ハラールですか？」と聞くと、「ハラール認証はとっていません」という回答しか返ってこないことがある。そのため「豚アレルギーなので調べてほしい」という言い方で問い合わせしている。まさにハラール

ルは「心のアレルギー」であり、真摯な対応が求められる。

- ・日本におけるハラール認証は非許認可制であり、全国に100団体以上ある。団体ごとにハラールの基準が異なるため、ムスリムを受け入れるに当たっては、観光庁の設けたガイドラインを目安にすることを推奨する。

〈観光庁基準〉

【基本】

- a. 英語での情報開示
- b. ノンポーク、ノンアルコールの徹底

【より多くの人に対応するために】

- c. ハラールミート（牛・鶏・羊を使用する場合）
- d. ハラール調味料（原材料に豚・アルコールを含まないもの）を使用

【求められる可能性がある】

- e. ムスリム専用の調理場、調理器具、食器、食事場所（必須ではないが、分けているかどうかをきちんと情報開示し、判断材料としてもらう）

- ・飲食店がハラールに対応する方法は次の3通りのみ。
 - (a)既存のメニューを全てハラールにする。（ワンオペレーション、最も推奨される）
 - (b)ハラールメニューを新しく作る。（ダブルオペレーション、常時又は予約対応）
 - (c)割り切ってハラール惣菜・弁当を購入し、提供する。
- ・都心部で成果が出ている店舗は殆どが(a)に当てはまり、ハラールグルメジャパンの人気ランキングでトップ10も全て(a)。これが最も間違いが起りにくく、コストもかからない。長年営業してきたすし店や焼肉店が数年前からオールハラールにしたが常連客は変化に気づかず客離れも起こっていないというケースもある。従来の上を保ちつつ、ムスリムなどの外国人客が純増したことにより経営的にも好影響をもたらした
- ・飲食店がハラール対応を始めるに当たり、まずは現在使用している食材や調味料の原材料を確認するところから始める。知らずに輸入のハラールミートを使用しているケースはよくある。（オーストラリアやブラジルでは国策によりハラール屠畜制度を構築。輸出肉は全てハラール認証がある。）
- ・どのレベルまで対応するかについて店のポリシーを設けることも有用。ムスリムが多く訪れるカラオケ店（ハラール認証未取得、ムスリム専用調理場なし）ではこのポリシーを明示しており、これに納得したムスリムが利用する。
- ・新たに導入するメニューを留学生などのムスリムに試食してもらうことは非常に重要。来日して1～2年生のムスリムは旅行者の味覚に近く、3年生以上になると

日本の味に慣れており、在住ムスリムの味覚に近い傾向がある。

- ・好事例として、佐野のラーメン店ではハラールチキンのラーメンと餃子を販売し関東中から多くのムスリムが訪れる。また築地のかき小屋では、酒蒸しをお湯蒸しで提供。少しの工夫でムスリムにも食べてもらえるケースは多い。ポイントは、ムスリム「も」食べられるということ。今日紹介した事例は全てハラール認証を取得していない。きちんと情報提供をすればムスリムは安心して利用する。
- ・ハラール対応を始めても実績はすぐには出ない。大阪でムスリムに人気の店でも結果が出るまでに半年かかった。品定め期間に信頼を積みあげて、口コミで広まった。また、成果を出すためには、出来ればエリアに5店舗程度のハラール対応店舗があることが好ましい。

③事例紹介

◇講師：野菜食堂こやま（岡山市北区田町1-3-35）

石川俊輔氏

（岡山市内で「野菜食堂こやま」を経営。コンセプトは心と体に優しい料理。各地で料理教室や講演会、新聞への連載等もおこなっている。）

（石川氏）

- ・外国人来店客の90%以上がベジタリアンであり、ムスリムも数%いる。
- ・普段から野菜をメインとしたメニュー構成にしており、要望によって食材を差し換えるなど、柔軟に対応できる状態を保つように心がけている。
- ・植物性の材料だけでも満足していただけのように、工夫している。どんなに難しい要望でも、断らない。ベジタリアンは健康、宗教、動物愛護など様々な背景があるが、全て尊重したい。
- ・調味料は全て無添加のものを使用。だしは昆布と干しシイタケを使用しており、かつおやいりこといった動物性は使用していない。ポン酢についてもベジタリアン用ポン酢を手作りしている。（一般的にはカツオだしが入るが未使用。）
- ・揚げ油も、魚を揚げる油と野菜類を揚げる油は完全に分けている。
- ・アレルギー対応は細心の注意が必要で、間違いが起こらないよう特に気をつけている。グルテンフリーや、台湾の方から五葷抜きに対応を求められることも多い。
- ・ベジタリアンの中でも好き嫌いがあり、特に根菜や海草を好まない人は多い。また、生で食べる以外に、煮る、焼く、蒸す、揚げるといった調理法方を駆使して料理を組み立てている。
- ・今後取組んでいきたいこととしては、英語メニューの作成、チェックシート・満足



度アンケートの導入、HP・検索サイトからの予約の容易性向上。予約して来店してもらうことによりお客様に安心して来店いただけるとともにトラブルの防止に役立つ。また、好み等を事前に把握できることにより食材の無駄がなくなる。

④意見交換

◇パネリスト

ワン アリフ氏（広島イスラム文化センター理事、ムスリム）
小林テレサ氏（フレンドリースイーツ テレココ店主、ベジタリアン）
石川俊輔氏（野菜食堂こやま）
守護彰浩氏（フードダイバーシティ株式会社）

◇コーディネーター

吉原俊朗（中国地方総合研究センター）

（小林テレサ氏）米国出身、在住 30 年

- ・出身地であるイリノイ州シカゴは肉中心の食文化であったが、もともと肉はあまり好きではなかった。大学時代にベジタリアンになったが、周りにも様々な理由からベジタリアンになる人がいた。初めは野菜ばかり食べていたが、多国籍料理で肉を含まない料理があることを知り、食の環境が充実しはじめた。
- ・来日してすぐは、お好み焼きといった野菜が多くて美味しそうな料理を見つけても、必ず肉やかつおぶしが入っており、食べることができずがっかりした。また、魚が苦手だが、あらゆる料理にだしが入っており、困った。当時は主に、玄米やピーナツ豆腐、かっぱ巻き、枝豆、白和え、野菜天ぷらを食べていた。
- ・飲食店で店員に肉が入っていないことを確認しても、出てきた料理にソーセージやハムが入っていることはよくあった。最近は菜食主義の人が増えたので、外食で困ることが少なくなったと感じる。精進料理は特に好んで食べている。

（ワン アリフ氏）マレーシア出身、
在住 14 年

- ・広島イスラム文化センターではお祈り場所を提供するほか、交流会、料理教室、語学教室、ボランティア活動拠点として使われている。
- ・初めは留学生として来日したが、お祈り場所や食べ物に困っていた。主食は米、おかずは鶏肉・魚が主だが、インターネットでハラールチキンを買ったり、養鶏場からにわとりを購入して自分でおろして食べたりしていた。今は東広島のスーパーで購入することができるので助かっている。
- ・マレーシアから友人が来て広島を案内するときは、やはり食事場所に困る。中には、ハラール認証を取得していない店には行きたくない人もおり、その場合は自宅から



弁当を持参する。コンビニのおにぎりでご飯でもらうときもある。

- ・お祈り場所は、夏場は困らないが、冬場は寒いので外でお祈りするのは厳しい。そのときは公民館の部屋を借りることもある。観光客が食事する店を決めるとき、お祈りスペースがある店にすることが多い。お祈りの前に洗面所で頭・手足をお清めするが、床が濡れるので配慮するよう気をつけている。
- ・基調講演で説明を省略した「礼拝スペース」について守護氏から説明を行い、簡易でコストのかからない事例から高額な事例までの紹介があったが、パーテーション等で区切るだけの簡易な設備で十分対応が可能である旨の話があった。

(2) 松江会場

①主催者あいさつ 中国経済連合会 常務理事 谷口 雅彦

②基調講演

※岡山会場と講師・内容とも同じであるため省略



③事例紹介

◇講師：ベジカフェ&ギャラリー まないな（出雲市大社町杵築東7）

須田ひとみ氏

（築100年の古民家をリフォームしビーガン向けカフェを開店。島根県の食材で有機農法、自然栽培による野菜を使ったビーガン料理を提供している。）

- ・若い頃の暴飲暴食による体調不良と豚肉アレルギーをきっかけに、玄米菜食のマクロビオティックに傾倒し、料理教室やイベントでの出店、勉強会の企画やケータリングをおこなった。
- ・豚肉のアレルギーがあったが、カメラマンのご主人が全国で行う講演に随行していると、各地で料理を振舞われる。中には豚肉料理もあったが、十数年前は食事制限に対する意識がまだ低く、また、食べられないとも言えず後で苦しむことも多かった。

- ・ご主人と世界一周旅行（40 カ国）をした際、各国でベジタリアン料理の取材をおこなった。どこの国でも、食べられないものを現地の言葉で書いたものを用意していた。
- ・印象的だったのは、モンゴルやコロンビアは肉が主食の国であるが、世界各国から観光客が訪れており、10 年前でもベジタリアン対応は完璧であった。
- ・出雲へは I ターンで移住し、地元の食材や有機調味料を積極的に使用している。米粉や豆乳を使用したグルテンフリーのデザートも作っている。
- ・来店客の 95% がベジタリアンではないが、食材に安心・安全を求める方が多い。ベジタリアン・グルテンフリーの外国人旅行者も来られる。台湾の方は、五葷抜きを希望される方が多くサラダ等の生食を嫌う傾向にある。
- ・出雲観光協会が企画する大社早朝参拝での朝食担当やオーストラリア写真愛好家ツアーの昼食提供等、国内外の観光客に食事を提供している。



④意見交換

◇パネリスト

ワン アリフ氏（広島イスラム文化センター理事、ムスリム）

リーバイ武蔵氏（Future English Hiroshima 代表、ラクト・ベジタリアン）

須田ひとみ氏（ベジカフェまないな）

守護彰浩氏（フードダイバーシティ株式会社）

◇コーディネーター

吉原俊朗（中国地方総合研究センター）

（リーバイ氏）米国出身、在住 16 年

- ・肉魚介類は食べないベジタリアンだが、卵はグレーゾーンで、オムレツやキッシュといったメインに卵を使ったものは食べないがケーキ等は食べるし乳製品もチーズは食べる。ベジタリアンとひと言でいっても色々な方がいる。
- ・ベジタリアンはサラダしか食べないといったイメージがあるが、パスタや餃子等、みなさんが普通に食べるようなものを野菜で作って食べている。イタリア料理はその場で作る場合が多いのでベジタリアンに対応しやすい。家では洋食を調理することが多いので外食では和食を食べたいが、かつお出汁が入っているため困っている。

(須田氏)

- ・まないなでは切り干し大根、昆布、干しいたけをベースに出汁を作っている。

(吉原氏)

- ・ベジタリアン旅行者が日本で困ること、飲食店の理解不足によるトラブルはどのようなものがあるか。

(リーバイ氏)

- ・自分自身は来日前から日本語ができたので、説明をすれば対応してもらえたが、ビーガンの母親が来日した際は、卵・乳製品も一切とらないため食事にとっても困った。そのため、食べたものといえばおにぎりがほとんどであった。
- ・欧米ではメニューにVマークが入っており選択できる。ベジタリアンは魚介類も食べられると誤解している日本人は多い。

(ワン アリフ氏) マレーシア出身、在住 14 年

- ・ムスリムは、豚は全てダメだが牛・鶏・羊についてはハラール屠畜をしたものであれば食べられる。広島市でハラールミートを食べられる飲食店は少ないが、自分が住む東広島市は留学生が多いこともあり、何店舗もある。
- ・普段は基本的に自炊。来日当初は養鶏場から購入した鶏を自分たちで屠畜して食べていたが、今は業務スーパーで売っているため助かっている。
- ・ムスリム旅行者はマレーシア、インドネシアから中国地方に多く来ている。広島の原爆ドーム・宮島まで来た旅行客からハラール飲食店の問い合わせを電話でよく受ける。人によってハラールの厳しさは異なり、コンビニのおにぎりを買って食べる人もいる。

(守護氏)

- ・日本を訪れる富裕層のムスリムもおにぎりです食事を済ませるケースがあり、経済損失は大きい。

(ワン アリフ氏)

- ・礼拝は1日5回。明け方から日の出までの間に1回。正午から昼過ぎまでの間に1回。日没までの間に1回。太陽が沈んだ後に1回。完全に暗くなってから1回。マレーシアは赤道に近いので年間を通してお祈り時間はあまり変化しないが、日本は夏場の日の出が早いので午前2時30分に起きてお祈りをする。



(守護氏)

- ・旅行者は朝と夜は宿泊先で礼拝を済ませられるが、日中の礼拝場所が必要となる。ラオックス新宿店ではパーテーションと礼拝マットのみの簡易なものを男女それぞれ用意しているが、一つだけでも構わない。礼拝の前は顔と手足を洗ってお清めするが、トイレでおこなってもらっている。東京ビッグサイトといった、より大きな商業施設では礼拝用に個室を設けているケースもある。観光ガイドは、飲食店を選ぶ際に、お祈りスペースがある店から選ぶ傾向がある。これは、旅行者がお祈りできないイライラをガイドにぶつけることが多いためである。また、お祈りの順番を待つ旅行者が追加で飲物を注文したり、買い物をしたりすることは多い。

⑤質問

- Q. 英語ガイドをやっているが、例えば30人の外国人旅行者のうち10人がムスリムで、断食の時期と重なった場合の対応はどのようにすればよいか。

- A. (守護氏) 断食のときに、旅行する人はまずいない。ただ、断食期間中はイスラム圏では飛行機代が安いと、留学中の子供の顔を見るために親が来る場合がある。



- Q. 断食の時期にエジプトに行った際、日没後のレストランでは男の人ばかりが食事をしていましたが、日本においても食事をするときに男女を分けるべきか。

- A. (守護氏) UAE等戒律の厳しい国では飲食店の席が男女別の場合があるが、日本に来てまで求められることはない。

- Q. 間違っ提供してしまった場合はどうなるのか。

- A. (リーバイ氏) 熊本で肉抜きをお願いして出てきた食事にえびが入っていた。気遣いのつもりで入れてくれたのだろうが要らないサービスである。無理解でカツオ出汁の入ったものを出され飲んでしまったこともある。よくあるのが、きのこパスタやきのこリゾットには大抵ベーコンが入っている。自分は慣れてるので注文するときにベーコンが入るか必ず確認するが、観光客はメニューをみて大丈夫と解釈して注文してしまう。その場でベーコンを取り除かれてもダメであり、作り直して欲しいが、説明が難しい。日本人でもゴキブリ入りの料理からゴキブリを取り除いたとしても、一度見てしまった以上、食べ物として見られないと思う。それと同じ感覚だと考えて欲しい。

- (ワン氏) 以前北海道でカニ鍋を注文した際に、肉抜きをお願いしたが、出てきた料理には肉が入っていた。そこで、始めから作り直してもらった。しかし、知らずに食べてしまったら、それは仕方がない。

(守護氏)宗教法がないので法的に問われるものではないが、心のアレルギーのため、しかるべき配慮が必要。確認していないものを食べてしまった場合は仕方がないが気にはして欲しい。

(3) 広島会場

①主催者あいさつ 中国運輸局観光部長 木嶋 淳

②基調講演

※岡山・松江会場と講師・内容とも同じであるため省略



③事例紹介

◇講師：喫茶さえき（広島市中区紙屋町1-4-25）

佐伯昌史氏

（人の体に優しい、こだわりの食材を使用した食事と美味しい珈琲を楽しむ広島市中区紙屋町にある喫茶店を経営。）

- ・広島市中区紙屋町でもともと両親が喫茶店をやっていた。自分自身は食品流通企業に勤めていたが、弟に子供ができた頃から子供により安心・安全な食べ物に関心を持つようになった。あわせて食品業界に携わる中で、食品の裏側を目にする機会も多く、食の安全についての関心が高まった。それまで自分自身が食べるものについては空腹を満たすだけのものと考えていたが、弟が喫茶さえきで出していた食事を食べたときに野菜が何て美味しいんだと思い、14年間勤めた会社を辞めた。5年前から弟と一緒に喫茶さえきを経営し、メニュー開発などに携わっている。
- ・店はワンオペレーションでやっている。ビーガン、ベジタリアン、ハラールを意識していたわけではなく、自分たちの食べたいもの、周りの大切な人達に食べさせたいものを追求した結果、化学調味料や遺伝子組み換え食材を使わないという選択に至った。また、安心して食べられる地元の生産者の食材を使ってきたら結果としてビーガンにも対応できた。もともと豚は使っていないので鶏をハラールチキンにすればムスリムにも対応できる。調理に酒も使っていないので徐々にハラール対応を進めていこうと思っている。



・普段から自分自身も安心安全なものを食べたいと思っているが、外食時はどこで食べるか悩むことが多い。そのため言葉の通じない環境で外国人旅行者が抱えるストレスはよくわかる。原爆ドーム・宮島という世界遺産が二つもある広島で食べる所がないというのは非常に悲しいことだと思った。飲食店をやっている私自身も何かしたいという気持ちが強くなっている、

・最近外国人旅行者から化学調味料やグルテンフリー、放射能のことを聞かれることが多い。食材の原産地は東日本かという質問をされる。

・店で提供するメニューの例を挙げると、「チキンステーキ」(右写真)は、小麦由来の調味料を使用しておらず、グルテンフリーにも対応している。また、「ひよこ豆のコロッケ」は、野菜の重ね煮と豆を合わせて揚げている。「くる



ま麩のカツ」は、五葷抜きに対応している。家では作れないようなメニューを楽しんでもらうため、どれも手間を惜しまずに作っている。

・化学調味料に頼らずどのようにアレンジすれば良い味が出せるか、ワクワクしながら日々メニュー開発にチャレンジしている。また、動物性と植物性のものに使う調理器具を分けた方がよいとの助言をうけ、厨房を改修して揚げ物調理に使用するフライヤーを分けた。客層も、お客さまが求めるニーズも変化するので、今後も多様なニーズに耳を傾け、臨機応変に対応しながらも、安心安全にこだわった料理を提供していきたい。

・外国人旅行者は食事だけでなくデザートやドリンクを注文する方が多いため、客単価は常連客の2倍くらいになり、ビジネスとしては好ましい。まだムスリムが来店されたことはないが、シンガポール直行便も就航し、来広するムスリムは増えると予想される。数年前と比べると店の前を通る外国人がとて多くなった。

- ・国内外から広島に来てくれるお客さまに広島の旬な食材を味わってもらい、広島に来てよかったと満足してもらえるような環境を整えることで、広島の魅力を伝える一助となりたい。

④意見交換

◇パネリスト

ヌルハイザル アザム アリフ氏（広島市立大学国際学部准教授、ムスリム）
ポール ウォルシュ氏（GetHiroshima 編集長、ラクト・オボ・ベジタリアン）
佐伯昌史氏（喫茶さえき）
守護彰浩氏（フードダイバーシティ株式会社）

◇コーディネーター

吉原俊朗（中国地方総合研究センター）

（ポール氏）英国出身、在住 25 年

- ・卵・乳製品は食べられる。ビーガンを目指したいがチーズの誘惑に負けている。アルコールは飲む。
- ・肉料理を作るのと同じように時間をかけて作るグルメなベジタリアン料理もあるが、自分の家族はシンプルな食生活を心がけている。イタリア料理、インド料理を食べることが多いが、和食の場合は昆布とシイタケから出汁を取り味噌汁を作る。
- ・初めて来日したときは大変であった。25 年前は、今とは全く別の時代で、ベジタリアンという言葉自体がわかってもらえなかった。ベジタリアンに対する意識は、日本の料理人と自分たちとは多少異なる。来日当初は肉がダメと言っても必ずといっていいほどハムやベーコンが入っていた。現在はそういうことは少なくなったが、冷奴を頼むと鰹節が乗っていることはよくある。店の人に対し、ベジタリアンについて具体的に説明する必要があるが、日本語ができない観光客にとっては非常に難しいと思う。



（アザム氏）マレーシア出身、在住 12 年（広島は 5 年目）

- 食べ物に関してはとても困っている。コンビニで食べられるのはおにぎりか食パンだけ。大学の食堂でも白身魚でくらいしか食べられない。スーパーでサラダや焼き魚を買ってご飯と一緒に食べている。
- 外食はインド料理店が多いがポークカレーがメニューにある店が多く、注意が必要。そこで、シーフードカレーをいつも注文する。
- 今では広島にいてもハラールチキン・ビーフ牛をネットで購入できるが、日本のおいしい和牛が食べたい。先日、初めてハラール神戸牛のフィレを食べる機会があり、そのおいしさに大変感動した。
- 礼拝は1回5分おこない、一度の礼拝は5～7分程度。それぞれの礼拝時間帯には裕度がある。ラマダン（断食）の時期が夏と重なると大変である。約1ヶ月間、日の出から日没まで一切の飲食が禁じられるため、夏季は朝3時頃に朝食を取らなければならない。北欧の白夜では昼が長くなり太陽の沈まないときもあるので、メッカの時間を基準として断食する。

(吉原氏)

- 飲食店や商業施設の礼拝スペースはどのようなものがあるか。

(守護氏)

- 礼拝スペースの設置は全国で増えてきているが、「どこまでやらなければいけないのか」という問い合わせが多く、「できるところまでやってほしい」と回答している。簡易なものだと、2畳程度の空きスペースにパーテーションとマット2枚を設置するだけでもよい。この場合、お清めはトイレでおこなってもらい、床が濡れたときのためにモップを備えている。商業施設や空港等では個室をカーテンで男女に分け、お清めのための低いシンクをするケースもある。観光ガイドは、飲食店を選ぶ際に、お祈りスペースがある店から選ぶ傾向がある。

(アザム氏)

- セミナー当日は倉庫スペースでお祈りをした。礼拝は少しのスペースがあればできる。

(佐伯氏)

- 店の奥にある多目的ルームや自社ビル2階の空きスペースを使って礼拝スペースを設けようと思っている。ムスリムたちの知恵を借りて、できることから対応を始めたい。

(吉原氏)

- 先日ハラールエキスポに行った際に、浅草のセカイカフェに行った。そこでは「世界中の人が同じテーブルを囲んで楽しい食事ができるカフェ」をコンセプトにしており、広島らしいなと感じた。広島にもこんな店が必要だと思っていたところ、喫茶さえきはまさにそのコンセプトに合致していた。
- 来広するムスリム旅行者はどのような点に困っているか。

(アザム氏)

- ・ムスリム旅行者は、平和記念公園と宮島に多く来ているが宿泊していない。日帰りで広島に来て大阪で宿泊するケースが多い。主な理由として食事場所とお祈りスペースの問題が挙げられる。新しくなった広島駅に聞いたが礼拝スペースはな



かった。せっかくきれいに改装されたのに残念。また、広島のおいしいお好み焼きを食べてほしいが、ムスリムは食べることができない。

(守護氏)

- ・お好み焼きは大阪の店で外国人旅行者に大変人気である。そこではホットプレートを用意して、生地からみりんを抜き、豚を入れずに焼いている。広島のお好み焼きは調理作業にスペースが要るので工夫が必要。おもてなしの心があれば解決策は見えてくるのではないかと思うが現状では物理的に難しい。鉄板の上に鉄板を置いて調理をおこなうハラール神戸牛の店はあるが、一番の理想は一部分でもよいのでハラール専用の鉄板を設けること。

(吉原氏)

- ・広島を訪れる全ての外国人旅行者にお好み焼きを食べていただきたいので、ベジとハラールにきちんと対応したお好み焼き店が1店でもできて欲しいところ。
- ・GetHiroshima は英語で情報発信をしているが、ベジタリアン旅行者からの問い合わせは増えてきているか。

(ポール氏)

- ・外国人観光客から「おすすめのベジタリアンレストランはありますか」といった内容の問い合わせは増えてきている。また、SNSでもベジタリアン・ビーガンの人たちが盛んに情報交換をしている。先日、ファムトリップの参加者が訪問の1週間前に岡山のメキシコ料理店の情報をビーガンのSNSでシェアしたところ、その投稿を見た島根在住のビーガンと店でばったり会うという出来事があった。
- ・ベジタリアン・ビーガンやムスリムは食事に対するモチベーションが高い。東京・京都・大阪以外の都市では対応する店がほとんどないため、皆お腹を空かせている。対応店舗があると聞くと遠方でも頑張って行くため、今から対応をはじめるとはビジネスチャンスにつながる。
- ・両親が6月に4度目の来日をした際、宮島に観光に行ったが、何も食べずに一日を過ごした。事前に、ベジ対応レストランとその店のビーガンメニューを具体的に教えたにも関わらず、メニューを見てもベジタリアン向けの料理であることを示すVマークが全くなく、日本語も喋れないので店員に聞くこともできなかったため。イギリスでは肉料理を提供している店でもVマークが付いている料理は必ずあるた

め、それが当然のことだという認識があった。今提供しているメニューの中にベジタリアン対応の料理がある場合はVマークを付けてもらえると、旅行者は安心して注文できる。

- ベジタリアン旅行者は飲食店に関する情報を Happy Cow 等のインターネット口コミサイトで得ているが、中には古い情報や誤りもある。
- ベジタリアンメニューについては GetHiroshima、ムスリム対応については広島イスラム文化センターに相談してもらえればよい。

(アザム氏)

- ムスリムはハラールグルメジャパン等の検索サイトを参考にして飲食店情報を得ているが、SNSの口コミは最も大きな影響力を持つ。

⑤質問

Q. (おたふくソース(株) 醸造酢は生成過程でアルコールになってから酢になるがこれは問題となるか？

A. (守護氏) これが正しいという答えはない。モスクでイスラム学者や多くのムスリムと話をしてきたが、基本的な見解は、保存等を目的として添加されるアルコールはNGであるというもの。観光庁のガイドラインでも醸造酢までは触れていない。

(アザム氏) マレーシアではお酢は大丈夫。中には醸造酢を避けるムスリムもいるが、醸造酢と表示されていればムスリム自身が判断する。

Q1. (広島大学生協食堂 大学内で留学生が最もよく利用する店舗責任者) ハラールやベジタリアン向けのメニューを多く取り揃えているが、ベジタリアンはお米をどのように食べる習慣があるか。日本人としてはご飯をおかずとセットで食べることを前提にメニュー作成してしまう。

A1. (ポール氏) ご飯については出身地によって異なるが、イギリス・ヨーロッパでは白ご飯だけを食べる習慣がない。ご飯を食べる場合はチャーハンのように味をつけて食べる。

Q2. ムスリムの留学生は、生野菜を残す方が多いが理由を教えてください。

A2. (アザム氏) 生の野菜に慣れていないだけだと思う。残すのは留学1年目の学生が多いのではないか。2～3年目となると慣れてきて美味しく食べられるようになると思う。

3) ベジタリアン・ムスリムセミナー展示品試食等

(1) 協賛企業一覧

・以下のとおり計 32 社からの協賛を受け、セミナー終了後に試食・展示等を実施した。

分類	社名		取扱商品		所在地	提供品
			ムスリム	ベジタリアン		
試食あり	①	オタフクソース(株)	○		広島市	ハラールお好みソース、焼そばソース、たこ焼きソース各 2.3Kg
	②	グリーンカルチャー(株)		○	埼玉県三郷市	揚げるだけ唐揚げ 800g 菜食餃子 50 個入り
						菜食つゆの素 900ml(展示のみ) 業務用菜食野菜ブイヨン 1 kg(展示のみ) 業務用和風だしの素 1 kg x 1(展示のみ) 黄金の大豆ミート(そばろタイプ・ばら肉タイプ)各 1 kg(展示のみ)
	③	永井海苔(株)	○		奈良県橿原市	ハラール三河湾産焼のり 8 枚 ハラールおにぎり焼のり 33 枚
	④	(株)ニチレイフーズ	○	○	岡山市	FriendlyDining カレーソース 1kg(試食)
					広島市	FriendlyDining 7 種の野菜カレー(キーマカレー風) 170g(試供品)
	⑤	ねこのくら工房		○	富山県南砺市	畑のテリーヌ、平家漬(ベーコン風味、味噌漬、ゆず味噌漬)
	⑥	日乃本食産(株)	○	○	兵庫県三田市	HALAL 牛丼の具、肉じゃが、きんぴら牛蒡、唐揚げ、焼肉、小松菜煮浸し
⑦	万両味噌醤油醸造元	○		佐賀県神埼市	ハラール本醸造まるやか・醤油・ハラールうすくち醤油・ハラールいろいろ使えてうまいっ酢(各 500ml、100ml)、ハラールたまごかけ醤油・ハラールとうふかけ醤油(各 150ml、100ml)	
⑧	(株)ラテン大和	○	○	神奈川県綾瀬市	チキンソーゼージ 375g(12 本入り)	
					ひよこ豆・レンズ豆(各 500g、アメリカ産、展示のみ)	
試供品あり	⑨	(株)かるなあ	○	○	名古屋市	クイック SOY フレークタイプ、ソイミートから揚げタイプ
	⑩	(株)廣榮堂	○		岡山市	きびだんご(岡山会場のみ)
	⑪	シェフティ・インターナショナル(株)	○		東京都港区	ラングドシャ
	⑫	(株)創窓堂	○	○	大阪市	インスタントラーメン、ナッツ
	⑬	手塚商事「健康食研究所」	○	○	栃木県鹿沼市	焼菓子
	⑭	(株)やまだ屋	○		甘日市	もみじ饅頭(こしあん) ※ハラール認証(松江・広島会場のみ)

展示のみ	⑮	ハーモニー ガーデン 大地のたより	○	○	北海道 札幌市	北海道産大豆ミート ギフトパック ソイミート (ブロック・スライス各 100g) 小麦ミート 中判状 100g 生ほうれん草入り蒟蒻ひすい麺
	⑯	(株)Brahim's Food Japan	○		東京都 大田区	レトルトカレーほか
資料提供	⑰	(株)舵屋	○	○	鎌倉市	(資料提供)
	⑱	ソファ・デリ・フ ーズ(株)		○	東京都 港区	(資料提供)
	⑲	(有)辰屋	○		神戸市	(資料提供)
	⑳	(株)トゥーパトレ ーディング	○		東京都 中野区	(資料提供)
	㉑	(株)松商	○		大阪市	(資料提供)
	㉒	(株)ユナイテッド パケーションズ (麺屋帆のる)	○		大阪市	(資料提供)

その他の商品

取扱商品

分類		社名	ムス リム	ベジ タリア ン	所在地	提供品
配布	⑳	エクスポート・ジ ャパン(株)	○	○	大阪市	ハラール・アレルギーカード
展示のみ	㉑	AM プロジェクト	○		東京都 北区	礼拝マット、礼拝着、キブラコンパス、キブラ シール、クルアーン(コーラン)
	㉒	(株)グレート	○		東京都 千代田 区	Melati ホワイトジェル、メイクアップリムーバ ー、UV ケアクリーム
	㉓	ネクストダイバ シティ(株)	○	○	大阪市	フードピクトカード
	㉔	ヒジャブジャパ ン Hijab Japan	○		大阪府 三島郡	きものヒジャブ
	㉕	(株)リタ・コーポ レーション	○	○	東京都 墨田区	クリーンシュシュネオ 500ml、30ml
資料提供	㉖	(有)イサム	○	○	大阪市	(資料提供)
	㉗	(株)I-WA-I& (株)エーディエフ	○		大阪狭 山市	(資料提供)
	㉘	合同会社 CONVI	○		大阪市	(資料提供)
	㉙	(株)野村美術	○		神戸市	(資料提供)

(展示協賛社・品数)

試食品 8社 32品

試供品 6社 8品

展示のみ 7社 18品

資料配布 11社

(2) セミナー当日の様子

- ・参加者試食後の感想・参加者試食後の感想は総じて評価が高く、レトルトカレー、醤油については通常のものとは差がなく美味しいとの声が多かった。
- ・岡山会場ではニチレイ2名、創窓堂1名、松江会場では創窓堂1名、広島会場ではニチレイ3名、大晶企画（菜食健美）1名の担当者が来場し、試食品の提供をおこなった。



(岡山会場の様子)



(松江会場の様子)



(広島会場の様子)



4) ミニセミナー開催状況・内容

(1) 開催場所・日時

日 時：平成30年1月9日（火） 13:00～13:50

場 所：広島酔心調理製菓専門学校（広島市西区福島町2-4-1）

参加者：広島酔心調理製菓専門学校生徒108名、講師

〔内訳：調理師科1年生105名、2年生（希望者のみ）3名〕

(2) 実施内容

①あいさつ 中国運輸局観光部長 木嶋 淳

②基調講演

◇テーマ：ベジタリアン・ムスリム対応について

◇講 師：中国地方総合研究センター

主席研究員 吉原 俊朗

- ・ムスリムに関する基礎知識（食、礼拝）について受講者に資料に基づき分かりやすく説明した。
- ・ベジタリアンについても様々な分類があること、及び台湾に多い五薫抜きのアレンジ・ベジタリアンについて紹介をした。さらに、フードダイバーシティの考え方について、ベジタリアンをベースに様々な信条、宗教に起因する食習慣を説明した。
- ・ポイントとして、ハラール認証ありきとの誤解があるが「豚」「アルコール」に気をつければ市販のものでも十分対応可能であること。例えば、調味料についても日頃買い物をしているスーパーで購入が可能であること（スーパーで購入した「醤油」を見せて対応可能な食品の原材料の見方について説明）や、牛肉、鶏肉についてはハラール屠畜をしたものでなければならないが、受講者が普段調理で使用されているオーストラリア等からの輸入肉の中に既にハラール認証がされているものもあること等を話した。



③在住ムスリムとのトークセッション

◇パネリスト

ヌルハイザル アザム アリフ氏（広島市立大学国際学部准教授、ムスリム）

◇コーディネーター

吉原俊朗（中国地方総合研究センター）

※事前に生徒（当日欠席）から提出された質問事項をもとに進行

Q. 在住ムスリムは何処で食材を買っているのか。

- A. 野菜、魚は普通のスーパーで買っている。肉類に関しては、業務スーパーでブラジル産のハラールチキンを販売している程度であり、広島ではほとんどの店で置いていない。そのため、肉はネットで購入することが多く、例えば、南薩食鳥株式会社の「味とり」というハラールチキンをネットで購入したりしている。
- ・和牛を食べたいムスリムは多い。自分自身日本に来て12年目だが、最近では国産のハラール和牛が流通し始めており、昨年になってやっとハラール和牛を食べることができた。値段は高いものの非常に美味しかった。神戸市の店では16,000円、麻布十番の店では30,000円位するが、ムスリム客がよく訪れており、中には予約がなかなか取れない店もある。



Q. 広島にハラールフードの店ができれば調理をするシェフが日本人でも行くのか。

- A. 必ず行く。今は広島で行けるのはインド料理屋くらいしかなく、外食で困っている。コンビニでもおにぎりくらいしか食べることができない。おにぎりでは、鮭やツナマヨといった魚介類は大丈夫。鍋も出汁が肉系でなければよい。外食の場合は、注文時に確認し、個別対応をお願いするようにしている。

Q. 飲食店でほかの人がアルコールを飲むのはどうか。

- A. 日本に長年住んでいる人は気にしない。外国人観光客の中に気にする人がいるかもしれないが、日本はイスラム教の国ではないことが分かって来ているのだから、ほとんどの人は気にしないと思う。

Q. アルコール消毒はダメなのか。

A. 消毒用アルコールは大丈夫。コーラン（イスラム教の聖典）内には、アルコールが禁じられる理由として、酒を飲むと意識がなくなり自分自身が想像もしないことが起きるためと記されていることから、消毒用アルコールはよいと考えている。ただし、解釈はムスリムそれぞれで異なる。ハラールビーフ・チキンではなくても食べるムスリムもいる。ベースとなる知識を持っておき、各飲食店で提供可能な食事に関する情報を開示するとともに、お客様それぞれの要望を聞く必要がある。



Q. 農薬はダメなのか。

A. ムスリムは大丈夫。むしろ日本人のほうが気にしていると思う。

Q. 厨房や食器は分けるべきか。

A. ハラール食材以外を扱っている場合は、分けてもらうことがベストな対応といえる。厨房が同じ場合でも、出来れば調理器具・食器は分けて欲しい。やむを得ず同じものを使用する場合は、「食器や調理器具は同じものを使っています」ときちんと伝えて了解を得られればよい。食器に関しては、紙皿を使うという手段もある。

④事例紹介

・大阪のラーメン店「麺屋 帆のる」では、国産ハラールチキンから取った鶏白湯スープを使用。全てのメニューがハラール対応しており、ワンオペレーションで料理を提供している。チャーシューも鶏肉で作っており、中華麺もアルコールが入っていないものを使用している。大阪店を訪問した際に、17時30分開店だが17時40分には外国人観光客で満席になっていた。ムスリム客は日本に来て日本人も好むものを食べたいと思う。ラーメン、肉料理、お寿司、たこ焼き等は特に好まれる。



- 東京の天井専門店「銀座いつき」も、全てのメニューがハラール対応でありワンオペレーションで調理している。天つゆもアルコールフリー。日本人の客も多く、加えて外国人観光客も来るので経営的にもよい。
- 東京、浅草にある「セカイカフェ」は、ベジタリアンでもムスリムでも「どんな国の方でも食べられるものがある」がコンセプト。店内も日本人と外国人旅行者が混在して食べている。礼拝コーナーも設置しており、費用は2万5千円で店の一角をカーテンで仕切っただけのものだが、これでも十分である。



⑤質問

- Q. ハラール食ではない、食べてはいけないものを誤って食べてしまった場合はどうなるのか。
- A. 食べてしまったものはしょうがない。飲食店が故意で出すことはいけませんが、そうでなければ自分と神様との関係の中での問題となるため、神様に懺悔して許してもらおう。今までも自分自身よくあった。宗教信条により禁忌される食については、食べて体に異変が起きるのではないが、調理側はしっかりと知識を持ち確認して出して欲しい。

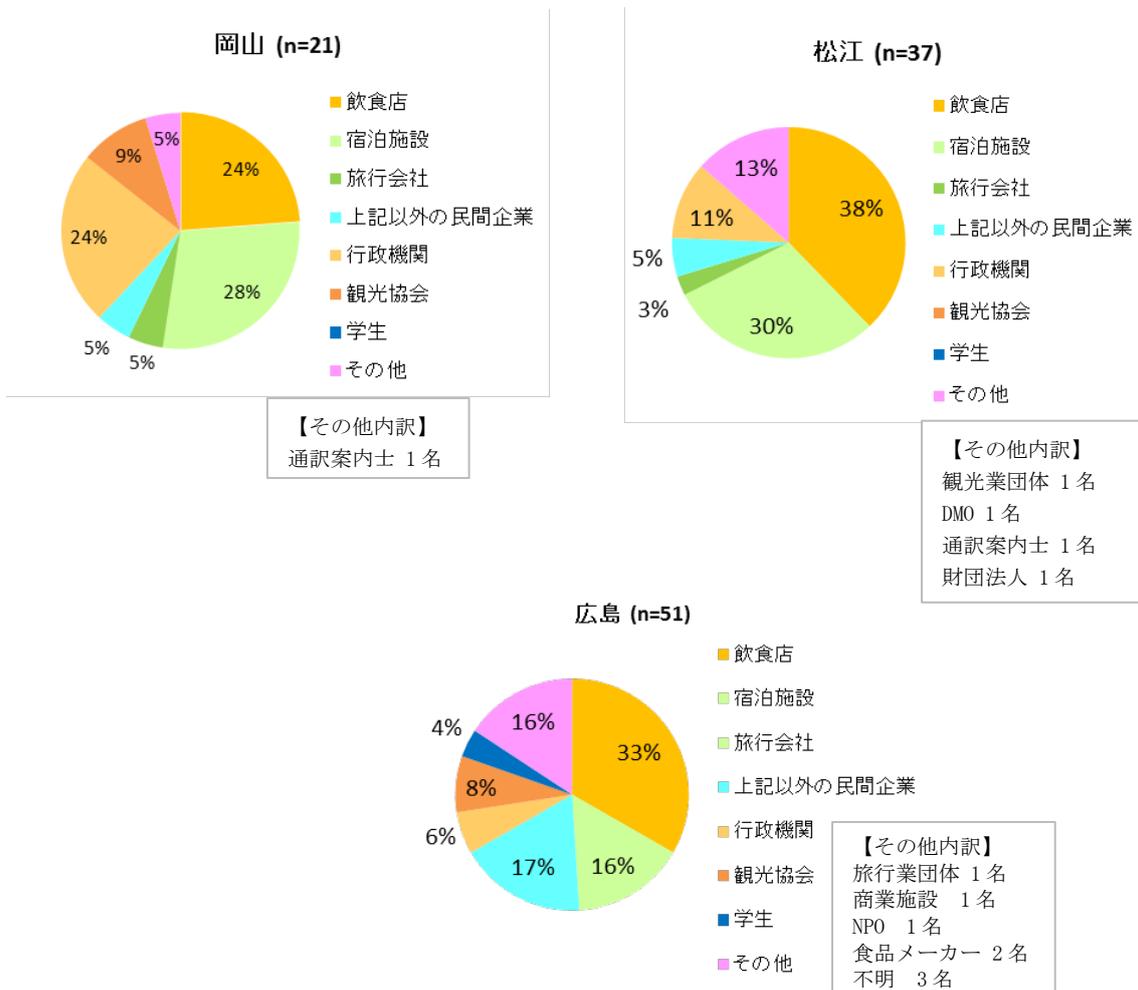
5) 効果検証

(1) ベジタリアン・ムスリムセミナー

①アンケート回収数

		(人)			
		11/28 岡山セミナー	11/29 松江セミナー	12/1 広島セミナー	3会場 合計
参加者数	飲食	10	19	21	50
	宿泊	8	7	13	28
	その他	19	20	48	87
	計	37	46	82	165
アンケート 回収数	飲食	5	14	17	36
	宿泊	6	11	8	25
	その他	10	12	29	51
	計	21	37	54	112
	回収率	56.8%	80.4%	65.9%	67.9%

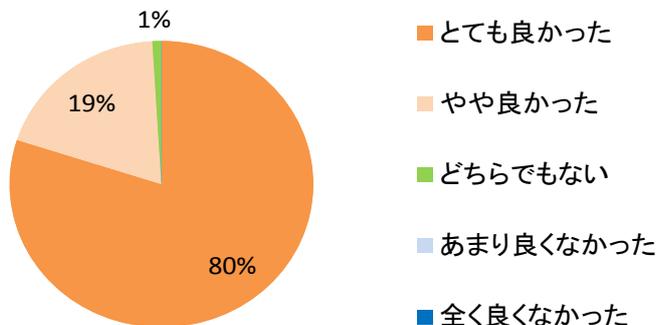
②所属



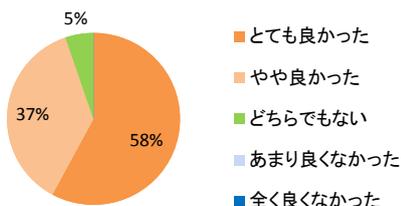
③セミナー全体の満足度

セミナー全体への満足度は「とても良かった」「やや良かった」が99%と高い評価を受けている。

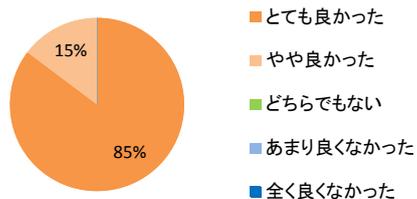
全体 (n=105)



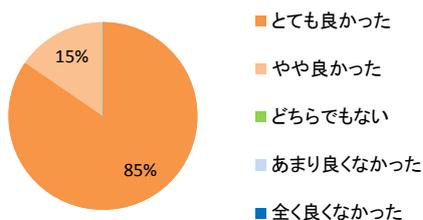
岡山 (n=19)



松江 (n=34)

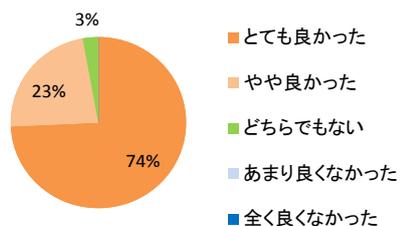


広島 (n=52)

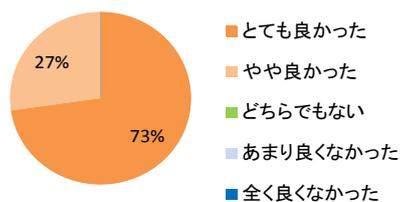


全体合計のうち

飲食店 (n=35)



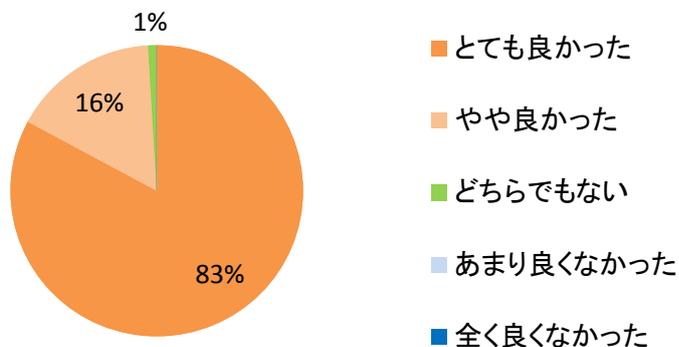
宿泊施設 (n=22)



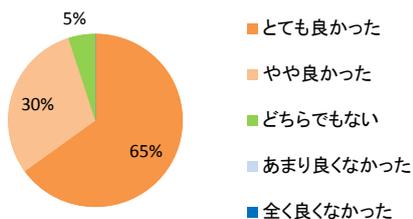
④基調講演の満足度

全体で 99%の参加者が「とても良かった」「やや良かった」と高い評価をしている。

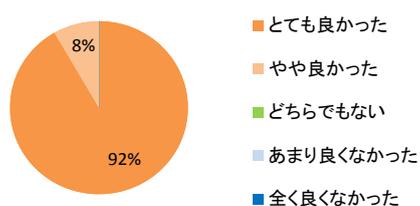
全体 (n=105)



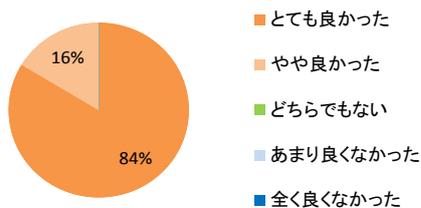
岡山 (n=20)



松江 (n=36)

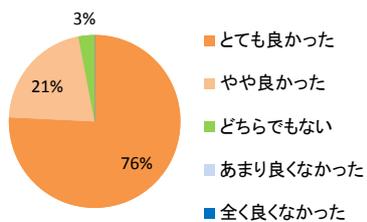


広島 (n=49)

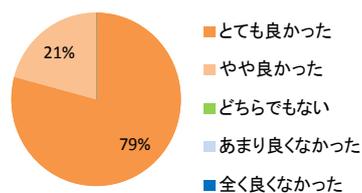


全体合計のうち

飲食店 (n=33)



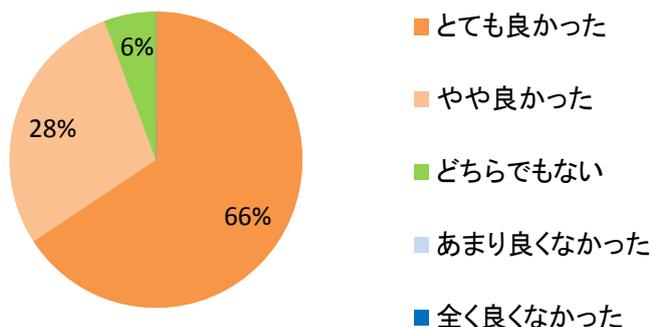
宿泊施設 (n=24)



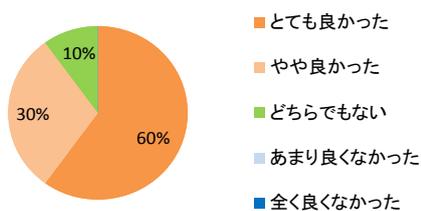
⑤ベジタリアン店舗事例紹介の満足度

「とても良かった」「やや良かった」が94%と高い評価を受けているが、岡山会場については他会場より評価が低くなっている。

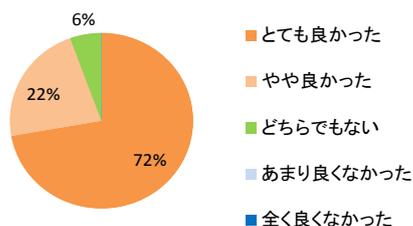
全体 (n=105)



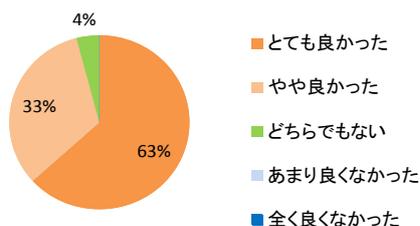
岡山 (n=20)



松江 (n=36)

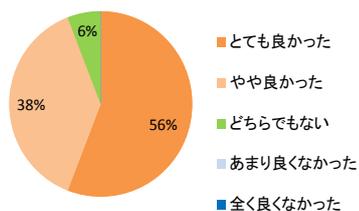


広島 (n=49)

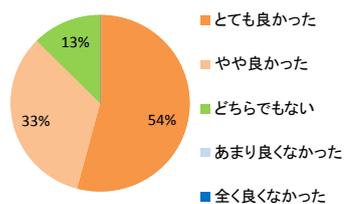


全体合計のうち

飲食店 (n=34)



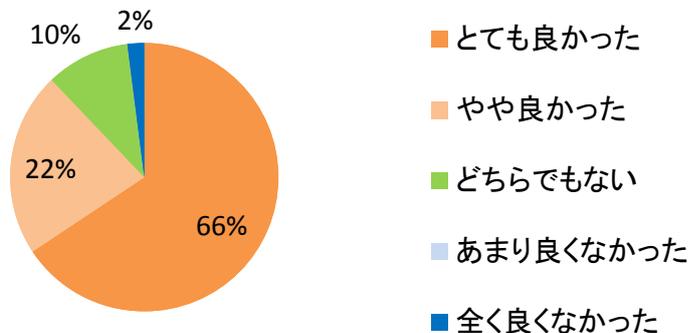
宿泊施設 (n=24)



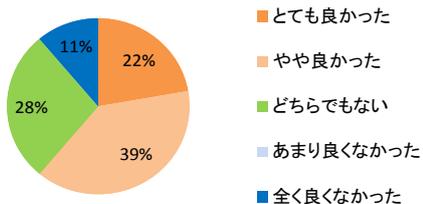
⑥意見交換（パネルディスカッション）の満足度

岡山会場の満足度が低くなっている。

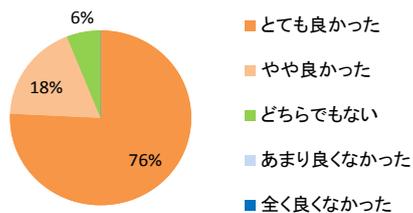
全体 (n=99)



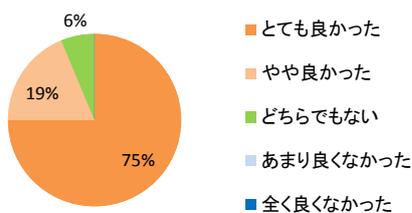
岡山 (n=18)



松江 (n=33)

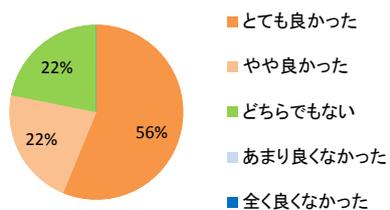


広島 (n=48)

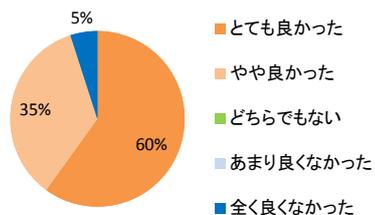


全体合計のうち

飲食店 (n=32)



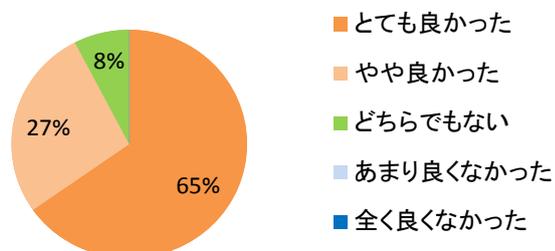
宿泊施設 (n=20)



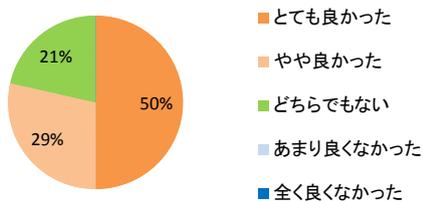
⑦商品展示・試食の満足度

岡山会場の満足度が低くなっている。

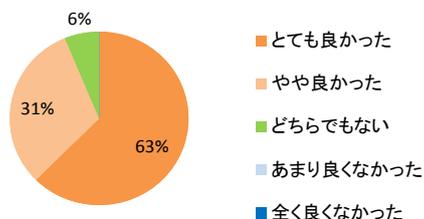
全体 (n=92)



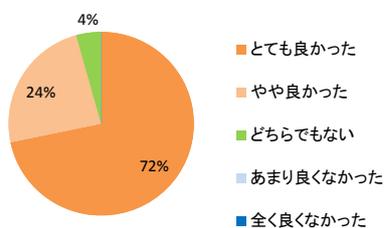
岡山 (n=14)



松江 (n=32)

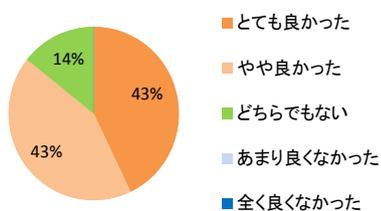


広島 (n=46)

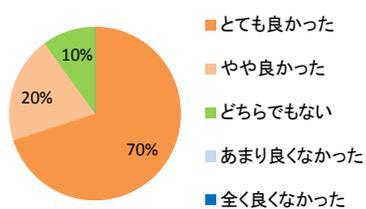


全体合計のうち

飲食店 (n=28)

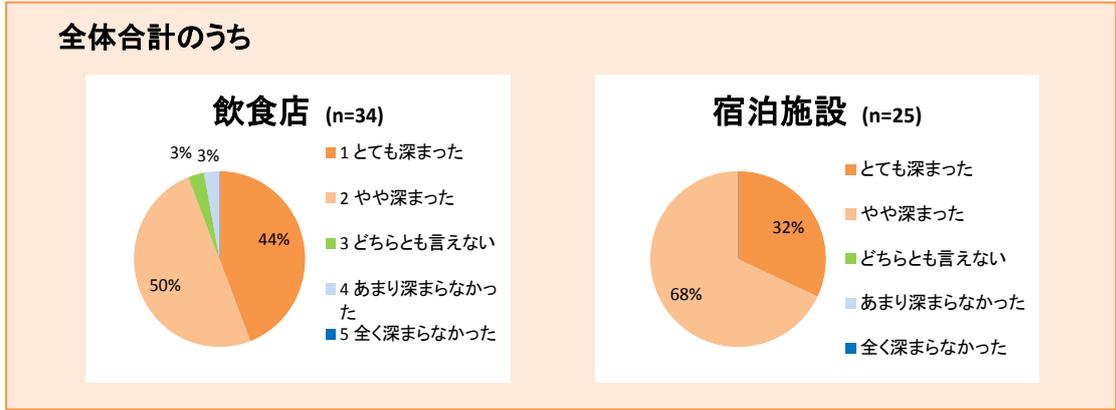
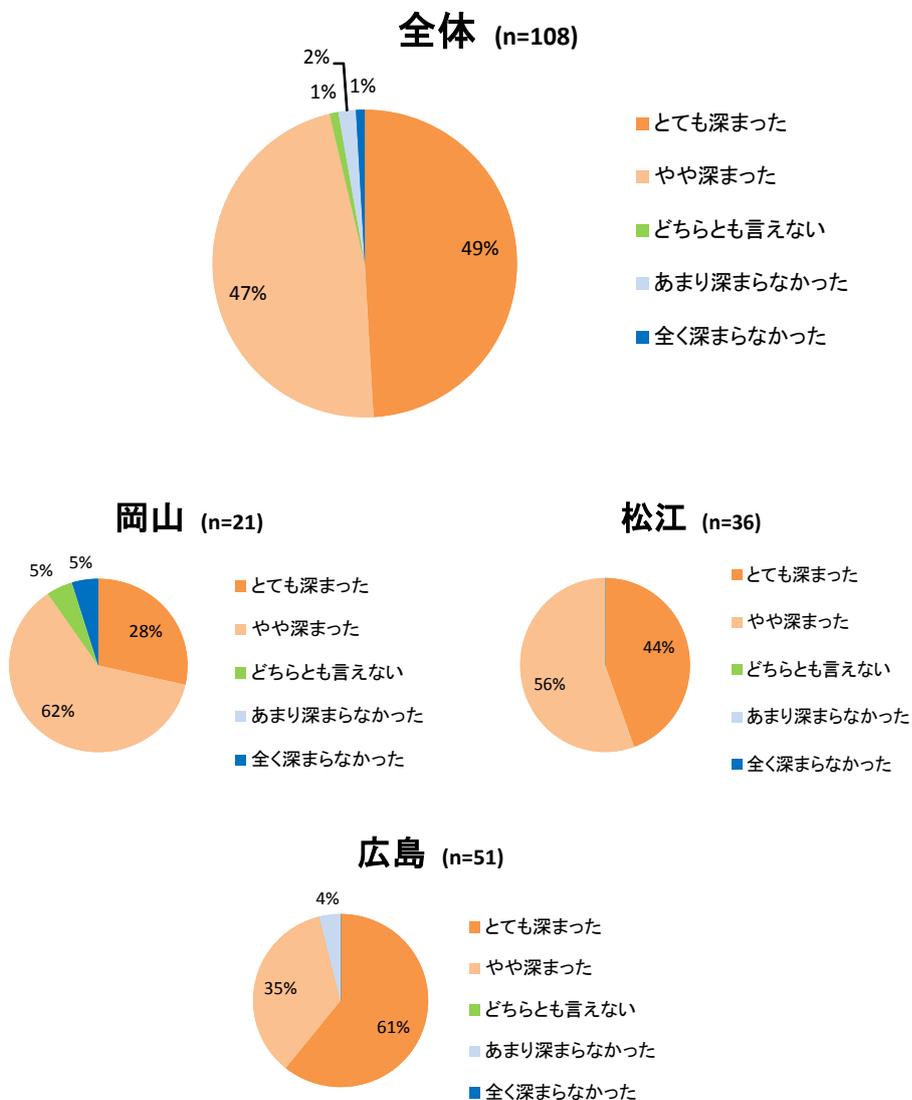


宿泊施設 (n=20)



⑧ベジタリアンへの理解度

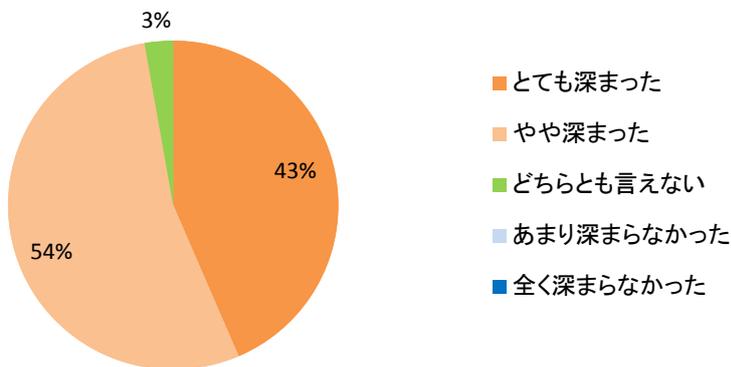
全体で96%の参加者がベジタリアンへの理解が「とても深まった」「やや深まった」と回答している。飲食店においては94%、宿泊施設においては100%が同様の回答をしている。



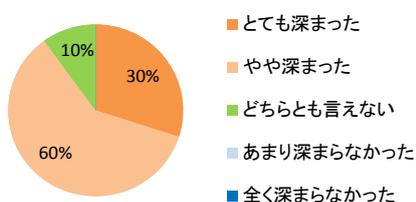
⑨ムスリムへの理解度

全体で97%の参加者がムスリムへの理解が「とても深まった」「やや深まった」と回答している。飲食店においては97%、宿泊施設においては92%が同様の回答をしている。

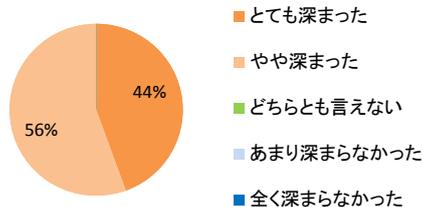
全体 (n=108)



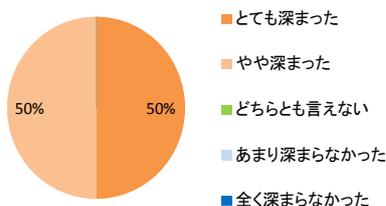
岡山 (n=20)



松江 (n=36)

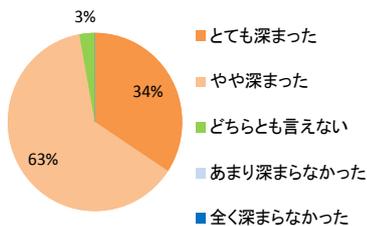


広島 (n=52)

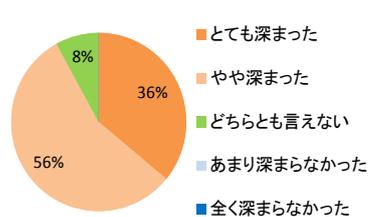


全体合計のうち

飲食店 (n=35)



宿泊施設 (n=25)



⑩本日のセミナーに関する意見・感想

会場	所属	意見・感想
岡山	1.飲食店	具体的な導入方法をもっと知りたかったです。
	2.宿泊施設	ひとくりにまとめられない難しいものだと改めて思いました。参加し、深める。参加の場を設けることが大事なことだなと感じた。一部の人間が知っているのが弊社の現状なので。
		アレルギーという考え方はハードルを下げる。
		興味深い話が多く、おもしろかった。対応できることもあるが、まだ少ないのだと感じた。できることもあるので、できることから少しずつ取り入れられたらと思う。(関係部門にはたらきかけたいと思えた。)考え方は人それぞれなんだと少し難しく感じた。
	5.行政機関	ベジタリアンが「かつおだし」もダメということを初めて知りました。守護さんのお話をもう少し伺いたかったです。
		思い込みの部分があったのでこういったセミナーは大切だと思う。
		ハラル商品の試食は素晴らしい内容。飲食店の方が関心を持つ機会になる。
	6.観光協会	ベジタリアン、ムスリムに関して、より詳しく知ることが出来てよかった。「野菜食堂こやま」さんの対応は素晴らしいと思います。
8.その他	一言で言えば「千差万別」に尽きると思います。それでもやはりできる限りの情報を収集する努力を行い、観光客の便宜を図っていきたいと思います。時間の面では改善が必要かも、と思います。	
松江	1.飲食店	大変興味深くお話をきかせていただきました。
		当事者の話を聞くことができ、理解が深まりました。
		大変勉強になった。ありがとうございます。
		日常的に考えることがなかったことばかりで、とても勉強になりました。ありがとうございました。
	2.宿泊施設	会話が速かったので、聞きとれない話が多々あった。
		内容はとてもよかったと思います。(特に基調講演)時間が短かったので、十分理解が深まったとまでは言えないと思います。
		パネルディスカッションを楽しく聞き、ベジタリアン・ムスリムについて理解できました。ありがとうございました。
		今後の考えとして対応していきたいと思います。
	3.旅行会社	具体的なご本人達の話(本音)が聞けてよかった。
	4.飲食店、宿泊施設以外の民間企業	事例等があり、非常にわかりやすかった。ムスリム対応、ベジタリアンと聞くと難しい対応を求められるのかと思っていたが、今日の話聞いて、まず取組めることもあるということがわかったのでよかった。ありがとうございました。
とても分かりやすい説明で理解が深まった。食べられないものをアレルギーと分かりやすい言葉に変えて伝えるとよいときいて実際に使ってみようと思った。		

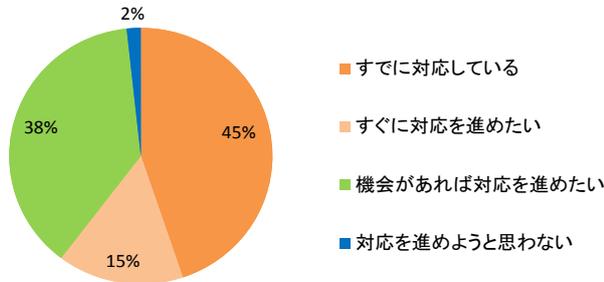
会場	所属	意見・感想
	5.行政機関	<p>宗教的なものだけだと誤解していました。ベジタリアン・ビーガンの本当の意味が理解できました。</p> <p>富裕層が食べるものが無くて落ちるべきお金が日本国に落ちていない話は、対策を考えないといけないと思った。司会進行がとても上手で楽しくセミナーを聞けました。</p>
広島	1.飲食店	<p>今後、(ベジタリアン etc.)対応を進めていく為の相談場所(ツール)があればありがたいです。</p> <p>ムスリムについて知識がついた。分からなかったことが理解できたので、今後の参考にしていきたいです。ベジタリアンに関しては、現在ベジタリアンメニューを用意していますが、広告、告知できる場所、方法を知りたいです。</p> <p>自分の知る知識の再確認、お酢の話等知らないことも知れたのでとてもよかったです。</p> <p>まだまだ不勉強です。精進します。</p> <p>自店のメニューの「どこを」「どうしたら」ベジタリアン・ムスリムに対応できるのか、それが知りたい。マニュアル本等が欲しい。</p> <p>途中から参加させていただいたため、講演や事例紹介等に間に合わず残念でしたが、いただいた資料で勉強したいです。ありがとうございました。</p> <p>ムスリムが食べるものも、私たちが食べるものと同じように美味しいことが大切なのだと思います。観光地の美味しいものを食べてほしいので、飲食店の努力が必要だと思います。</p> <p>民泊の食器をムスリム(ハラール)対応で分けてもいいかなと思った。</p> <p>お酒のことはあまり知らなかったので勉強になりました。</p>
	2.宿泊施設	<p>とってもイメージしやすかった。聞きたい質問事項(話)が集まっていたのでスッキリしました。ベジタリアン向け、ムスリム向けの情報発信を学びながら強化していきたいです。</p> <p>普段あまり接することの少ない方のご意見が聞けてよかったです。</p> <p>もう少し、時間があればと思います。</p>
	4. 飲食店、 宿泊施設 以外の民間 企業	<p>とても内容のつまったセミナーだった。</p> <p>本日はありがとうございました。企業のお客様相談室で、ハラール対応の間合せ対応をしていますので、特に本日の基調講演は大変勉強になりました。少しでも判断材料につながる情報を提供できるための知識向上につながりました。ありがとうございました。</p> <p>イスラム教徒の方々に判断していただくことが重要であると分かりました。</p>

会場	所属	意見・感想
		<p>ムスリムにもお好み焼きを楽しんでもらいたいと切に思っています。ベジタリアン対応なら、いくつか手がけてくださっているお店はありますが、ベジタリアンマークが増えるといいです。LECT にあるコンセプトショップで、ベジタリアン対応できてないので社内にもちかえます。</p> <p>お好み焼きのさらなる可能性を改めて感じました。世界の誰でも食べられるお好み焼きを作ります。</p>
	5.行政機関	<p>とても勉強になりました。これからムスリム対応をしっかり進めていく必要があると思いました。</p> <p>具体的な情報で役立った。</p>
	6.観光協会	<p>ハラール対策をやらなくてもなんとかかなると思っていたが、日本でお金を落としてもらうためには必要だということがわかった。とても参考になった。</p> <p>これがベジタリアンだとか、これがハラールだとか、なかなかスタンダードな基準がないことが分かりました。しかし、世界人口の1/4がイスラム教徒であるならば、これは知識を深める価値があると感じました。</p>
	7.学生	<p>ベジタリアン、ムスリムの話聞いてとてもよかった。当事者の話を聞くことで、ベジタリアン、ムスリム対応の必要性をもっと身近に感じられた。</p>
	8.その他	<p>もう少し時間をかけてセミナーをされるとよいのではないでしょうか。</p> <p>業界の方々の知識が深まり、幅広い宗教、食生活のスタイルを持つ方が食を通して、日本の魅力を感じる、体験する機会が増えると、海外ゲストにも選ばれる都市に一步步近づいていくと思います。その一助として意義深いセミナーであったと思います。</p>

⑪ベジタリアンへの対応意向の変化

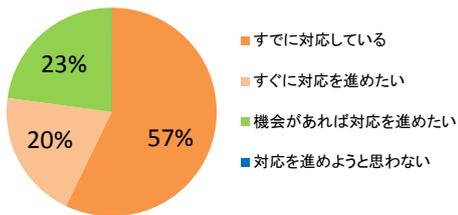
飲食店の 57%、宿泊施設の 26%がベジタリアンへ「既に対応している」
 飲食店の 20%、宿泊施設の 9%が「すぐに対応を進めたい」と回答している。

全体 (n=58)

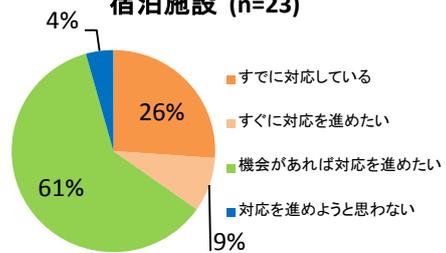


全体合計のうち

飲食店 (n=35)



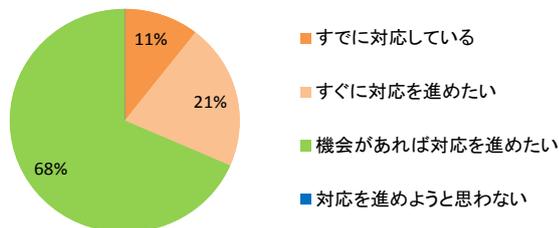
宿泊施設 (n=23)



⑫セミナーを通じて、ムスリムへの対応を進めようと思ったか？

飲食店の 12%、宿泊施設の 9%がムスリムへ「既に対応している」
 飲食店の 20%、宿泊施設の 22%が「すぐに対応を進めたい」と回答している。

全体 (n=57)



全体合計のうち

飲食店 (n=34)



宿泊施設 (n=23)



⑬ベジタリアン・ムスリムセミナー効果検証まとめ

- 基調講演について、参加者から「事例等があり、非常にわかりやすかった。ベジタリアン・ムスリムと聞くと難しい対応を求められるのかと思っていたが、今日の話聞いて、まず取組めることもあるということがわかった。」との声があり、フードダイバーシティ(株)守護代表の参加者の目線に合わせた分かりやすい講演が高く評価されている。
- ベジタリアン店舗事例紹介について、岡山会場では他会場よりやや評価が低くなっている。これは他会場に比べ飲食店参加者の割合が低く宿泊施設参加者が多かったため、事例紹介への関心が低かったためと思われる。全会場を合わせても飲食店関係者よりも宿泊施設関係者の満足度が低くなっている。
- 意見交換会について、岡山会場の満足度が低くなっている。これは、今回の一連のセミナーにおいて初回で不慣れな点もあり、時間が押していたためと思われる。2回目以降のセミナーでは司会者が主体的に進行するといった工夫を加えたことにより満足度は向上している。
- 商品展示・試食については、岡山会場の満足度が低くなっている。これは、初回で不慣れな点もあり、一部でスムーズな準備ができなかったことに加え、岡山会場が狭く準備の際の雑音が参加者の心証を害したためと思われる。しかしながら、同会場において「ハラール商品の試食は素晴らしい内容。飲食店の方が関心を持つ機会になる。」と評価の声もいただいている。2回目以降のセミナーでは準備に工夫を加えたことにより満足度は向上している。
- セミナーを通じてベジタリアンへの対応を「すぐに対応を進めたい」「機会があれば対応を進めたい」との回答が、飲食店関係者の43%、宿泊施設関係者の70%からあった（飲食店関係者が低いのは57%の方から「既に対応している」との回答があったため）。ムスリム対応に関し、「すぐに対応を進めたい」「機会があれば対応を進めたい」との回答は、飲食店関係者88%、宿泊施設関係者91%となっている。
- 今回のセミナーを機に、多数の飲食・宿泊施設関係者が「今後対応する或いはしていきたい」との意向を示しており、訪日外国人旅行者に対するベジタリアン・ムスリムへの関心を高めることができ「食事や礼拝、多様な宗教・信条等への対応する人材育成」という当初の目的をある程度は達成することができたと考える。
- 行政関係者からは「富裕層が食べるものがなくて落ちるべきお金が日本国に落ちていない話は、対策を考えないといけないと思った。」や「ハラール対策をやらなくてもなんとかなると思っていたが、日本でお金を落としてもらうためには必要だということがわかった。」との声が挙がるなど、官民をあげた機運の醸成にも役立てたと考える。

(2) ミニセミナー

ミニセミナーをおこなった広島酔心調理製菓専門学校の関係者や参加学生にヒアリングしたところ、「現在のカリキュラムではムスリムやベジタリアンについての授業がなく、学生にとっても非常によい機会となった」「今回学んだ内容について、就職後に活かしていきたい」等の感想があった。実施後、学校ホームページに記事として掲載された。

トピックス

2018/01/09 イベント

ムスリム・ベジタリアン対応セミナーを開催しました。

食事や礼拝、多様な宗教・信条等への対応人財育成実証事業（中国運輸局、中国経済連合会）の一環で、本校の学生を対象にムスリム・ベジタリアン対応セミナーを開催しました。



ムスリムやベジタリアンについて、中国地方総合研究センターの吉原氏に説明いただき、ムスリムの食や生活を、広島在住ムスリムである広島市立大学国際学部准教授のアザム氏にお話をいただきました。

Q & A形式でわかりやすく説明していただき、メモを取る学生でたくさんでした。こちらの様子は、1月9日のRCCニュース6で紹介されます。

(出典) 広島酔心調理製菓専門学校ホームページ <http://www.suishin.ac.jp/topics/details/009311/>

5. ガイドマップの作成・プロモーション

1) 掲載店舗状況

(1) ベジタリアンマップ

(県別掲載数)

鳥取県	7
島根県	8
岡山県	10
広島県	24
山口県	3
計	52

(掲載店舗一覧)

	施設名	所在地
鳥取県	ごはん屋 進	鳥取市
	Cafe SOURCE	鳥取市
	MIRAI restaurant&cafe	鳥取市
	はなあみ	米子市
	コウボパン 小さじいち	西伯郡伯耆町
	日々の糧	米子市
	タルマーリー	八頭郡智頭町
島根県	インド料理 スパイス	松江市
	パスタファクトリー	松江市
	八雲庵	松江市
	グリーンズ ベイビー	松江市
	まないな ベジカフェ&ギャラリー	出雲市
	natural foods and goods 菜野花	雲南市木次
	カフェ オリゼ	雲南市木次
竹葉	安来市	
岡山県	フリーダムタコス	岡山市
	The MARKET	岡山市
	クワイエットビレッジ	岡山市
	野菜食堂こやま	岡山市
	ナチュラルモン	岡山市
	Cozy's	岡山市
	フレンドリーツイーツ テレココ	岡山市
	カプリチョーザ JR 岡山駅店	岡山市
	Bonheur(ボヌール)	津山市
	アルバンモー	瀬戸内市

施設名		所在地
広島県	クロワッサン マルシェ	広島市
	菜食健美	広島市
	キヨ コラージュ	広島市
	ハレルヤ キッチン&バー	広島市
	アリエッタ	広島市
	喫茶さえき	広島市
	シェリーの畑	広島市
	3TREE	広島市
広島県	Art cafe ELK	広島市
	長田屋	広島市
	カフェポンテ	広島市
	インド料理 カナック	広島市
	OTIS!	広島市
	インド料理 ルーパリ	広島市
	いっちゃん アッセ店	広島市
	KeMBY's	広島市
	Borrachos	広島市
	Ciel	広島市
	ロカンタス ミキ	広島市
	トリプルカフェ	広島市
	LiBERO	広島市
	宮島 山一別館	廿日市市
	やまねこ	尾道市
カフェ スプラウツ	東広島市福富町	
山口県	ベジタブル喫茶 TOY TOY	山口市
	Mike's 岩国店	岩国市
	庭園カフェ 畔亭	萩市

(セミナー実施後に追加掲載となった店舗及びその理由)

アルバンモー	岡山セミナーに参加。ビーガン対応しており、掲載を希望
Ciel	広島セミナーに参加後、ベジタリアンメニュー、受入体制を整えた
ロカンタス ミキ	広島セミナーに参加後、ベジタリアン対応ができていることがわかった
LiBERO	広島セミナーに参加後、ベジタリアン対応ができていることがわかった
カフェ スプラウツ	広島セミナーに参加。ビーガン対応しており、掲載を希望

(2) ムスリムマップ

(県別掲載数)

	飲食店	礼拝	その他	計
鳥取県	3	2	0	5
島根県	4	1	0	5
岡山県	7	2	1	10
広島県	10	2	3	15
山口県	2	0	0	2
計	26	7	4	37

(掲載店舗一覧)

施設名		所在地	種別
鳥取県	ごはん屋 進	鳥取市	飲食店
	はなあみ	米子市	
	日々の糧	米子市	
	鳥取マスコ	鳥取市	礼拝
	米子鬼太郎空港	米子市	
島根県	ベジカフェ まないな	出雲市	飲食店
	竹葉	安来市	
	島根大学生協 ニコラ 2階	松江市	
	インド料理 スパイス	松江市	
	島根モスク・イスラム文化センター	松江市	礼拝
岡山県	ひとり鍋 恵	岡山市	飲食店
	ミレンガ	岡山市	
	松下うどん	岡山市	
	ペルーグリル	岡山市	
	カフェモニ	岡山市	
	Ryoutei 田町店	岡山市	
	マラサダドーナツのお店	岡山市	
	岡山ロイヤルホテル	岡山市	礼拝
	岡山イスラミックセンター	岡山市	
	廣榮堂	岡山市	おみやげ
広島県	喫茶さえき	広島市	飲食店
	天富良 天甲 中町店	広島市	
	インド料理 カナック	広島市	
	トルコ料理 カルシャカ	広島市	
	インドネシア屋台 ワルン マタハリ	広島市	
	アジア料理 サパナ	広島市	
	ナマステ ASSE 店	広島市	
	J&T あいがけカレー	広島市	

施設名		所在地	種別
	菜食健美	広島市	
	はらドーナッツ広島店	広島市	
	広島ハラールフード	広島市	食品販売
	ハラールショップ アリ	東広島市	食品販売、礼拝
	広島イスラム文化センター	東広島市	礼拝
	広島市ムサッラー	広島市	
	やまだ屋	廿日市市	おみやげ
山口県	シバ本店	山口市	飲食店
	山口大学生協 第一学生食堂 ポーノ	山口市	

(セミナー実施後に追加掲載となった店舗及びその理由)

廣榮堂	岡山セミナーで「ハラール対応きび団子」を提供いただいた。ハラール認証のお土産として紹介。
菜食健美	広島セミナーで試食品を提供いただいた。全ての料理が豚肉・アルコール不使用であることが確認された。
やまだ屋	松江、広島セミナーで「ハラール対応もみじ饅頭」を提供いただいた。ハラール認証のお土産として紹介。

2) マップ内容

※印刷版は別添

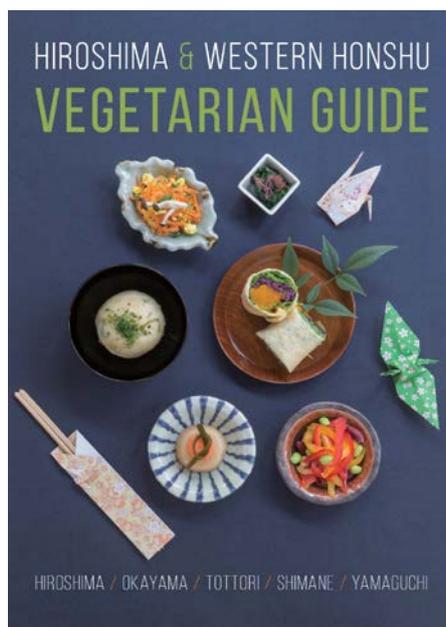
(マップ概要)

- ・体 裁：B5版 ベジタリアンマップ16頁、ムスリムマップ12頁 内とじ
- ・紙 質：マットコート紙 90Kg
- ・カラー：フルカラー
- ・言 語：英語（※マップ上の記載及び地名・観光情報等は可能な限り日本語併記）
- ・部 数：各20,000部

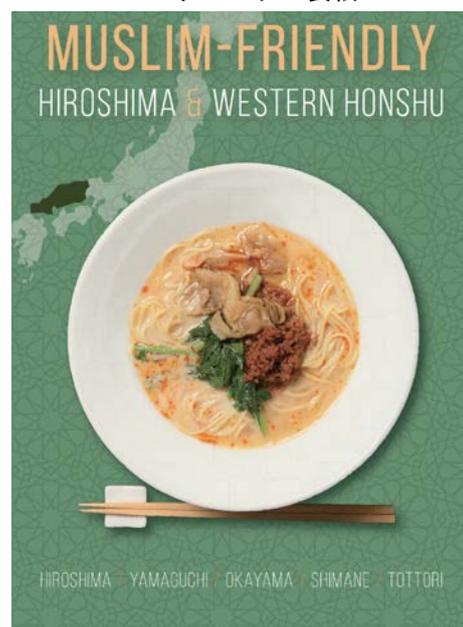
(マップ特徴)

- ・中国地方のベジタリアン対応が可能な店舗52件（ベジタリアンマップ）、ムスリム対応可能な店舗や礼拝施設・お土産物等37件（ムスリムマップ）を掲載
- ・ベジタリアンマップ、ムスリムマップについて、それぞれ日本ベジタリアン協会、広島イスラム文化センターの監修のもと制作
- ・日本在住外国人ベジタリアンによる店舗内容確認、店舗紹介文章作成（ベジタリアンマップ）
- ・日本在住外国人ムスリムによる店舗内容確認（ムスリムマップ）
- ・外国人デザインスタッフ（広島市在住、国籍はアメリカ、イギリス、フランス）による外国人旅行者向けのデザイン・構成

ベジタリアンマップ表紙



ムスリムマップ表紙



3) プロモーション方策

(1) 印刷版の各所への配布

- ・印刷版について、関係各所、案内所等へ配布した。特に、J N T O外国人観光案内所カテゴリー2以上の案内所に多く配布し、外国人観光客に直接手渡すことができるように配慮した。
- ・中国経済連合会の会員企業のうち、東南アジアに進出している、又は取引のある企業に対して送付した。
- ・関係者会議メンバーである岡山市を通じ、インドネシアやマレーシアで開催される旅行博で配布する（平成30年3月予定）など、東南アジアにおける配布もおこなった。
- ・マップ作成について新聞社から取材を受け、記事が掲載された。（中国新聞 平成30年2月6日8面「ムスリム安心 食マップ 訪日客呼び込み狙う」）

(2) P D F 版のW E B 掲載

- ・中国運輸局HP、中国経済連合会HPにPDF版を掲載した。
[中国運輸局] ※アクセス数を次頁「効果検証」に記載
→<http://www.tb.mlit.go.jp/chugoku/kankou/muslim-vegetarian.html>
[中国経済連合会]
→<http://chugokukeiren.jp/topnews/tourism/pdf/y2017/musvegeguide.pdf>
- ・外国人からの直接アクセス用に中国地方総合研究センター管理の以下のURLにPDF版を掲載した。 ※アクセス数を次頁「効果検証」に記載
[ベジタリアンマップ]
→<http://www.hiroshimatours.info/pdf/vegetarianguide.pdf>
[ムスリムマップ]
→<http://www.hiroshimatours.info/pdf/muslimguide.pdf>
- ・協力団体等、観光関連WEBサイトからのリンク掲載を要請した。

(3) 関連WEBサイト等への掲載

①ベジタリアンマップ

- ・日本ベジタリアン協会のWEBサイト（レストラン情報ページ）への各店舗情報の掲載を依頼した。
- ・外国人旅行者や在住外国人に向けて英語で地域情報を発信しているGetHiroshimaのWEBサイトでの紹介をおこなった。 ※アクセス数等を次頁「効果検証」に記載
- ・ベジタリアン訪日旅行者向け英語情報サイト（Happy Cow等）における中国地方の掲載店舗を増やすため、各サイトへの登録申請について各店舗に打診・依頼した。
- ・NPO 法人ベジプロジェクトが運営する全国ベジマップにビーガン対応できる店舗が

掲載された。

②ムスリムマップ

- ・ムスリム訪日旅行者向けグルメ情報サイト（ハラールグルメジャパン等）における中国地方の掲載店舗を増やすため、各サイトへの登録申請について各店舗に打診・依頼した。
- ・外国人旅行者や在住外国人に向けて英語で地域情報を発信しているGetHiroshimaのWEBサイト・フリーペーパーでの店舗紹介をおこなった。

4) 効果検証

(1) 各配布先における反応

ガイドマップ掲載店舗や配布先案内所等、各所における反応をヒアリング調査で把握したところ、以下のような声があった。

(案内所)

- ・ベジタリアンやハラール飲食店のことをよく聞かれます。このようなマップがあると紹介しやすくなるので、大変ありがたいです。(広島駅総合案内所)
- ・よくできていると思います。欧米系の宿泊者が多くベジタリアン飲食店の問い合わせを受けることが多々あるので、活用させていただきます。(ホテルグランヴィア 広島)

(掲載店舗)

- ・広島駅の案内所でムスリムマップをもらったばかりという在住ムスリムが早速来店してくれました。お祈りもして帰られました。(喫茶さえき)
- ・お店の隣のゲストハウス(36ホステル)に宿泊した外国人客がよく来店します。中にはムスリム客もおられるので、ゲストハウスにもこのマップを渡したいと思います。(アジア料理 サパナ)
- ・ガイドブック、皆さんとても喜んでくれています。今のところ、留学生や研修生といった在住者に持ち帰っていただいています。また、ホームステイでイスラム教徒が来る予定の日本人にも喜ばれました。(広島ハラールフード)
- ・店のレジ横に置かせていただいております、ムスリムのお客様が店に来た際持ち帰っています。広島県内に意外にハラール料理を出している店が多くあることに驚いているのと、東広島には少ないと残念がっている印象です。ただ一様に嬉しそうに持ち帰っております。(ハラールショップアリ)

(関係団体等)

- ・学部事務室の者が大喜びしています。毎年協定校から多くのムスリム留学生が来校するので大変参考になります。以前はかなり苦労されていたようです。(広島市立大学アザム氏)
- ・センターの相談員が留学生等の生活支援を行ううえで、このようなマップがあると大変助かります。(広島国際センター)
- ・現在、出張お好み焼き教室等でムスリム対応をおこなっていますが、今後、店舗でも対応できるよう検討し、ガイドマップ更新時に掲載してもらいたいと考えています。(オタフクソースお好み焼き館)
- ・現在のところベジタリアンメニューはないが、こういったマップに掲載してもらえよう、今後ベジタリアン対応を進めていきたい。(広島市内スペインバル)

(2) WEBサイトアクセス状況

①中国運輸局ホームページ (2月1日～25日)



(回)

ページビュー	1,326
ページ別訪問数	1,056

中国運輸局 マップ紹介ページ

②GetHiroshima (2月6日～22日)



(回)

GetHiroshima ホームページ	ページビュー	531
	ダウンロード	43
Facebook	リーチ※1	14,008
	シェア	55
Instagram	いいね!	101
	いいね!	102
twitter	投稿	4
	インプレッシ ョン※2	2,818
	リツイート	18

※1 リーチは投稿を最低1回見たユーザー数

※2 インプレッションは投稿の閲覧数

GetHiroshima ホームページ

③中国地方総合研究センターマップ PDF ダウンロード数 (2月6日～27日)

(回)

ベジタリアンマップ	136
ムスリムマップ	83

添付資料

- 関係者会議名簿
- ベジタリアン・ムスリム対応セミナー 案内チラシ
- ベジタリアン・ムスリム対応セミナー 基調講演資料（守護氏）
- ベジタリアンガイドマップ（原稿）
- ムスリムガイドマップ（原稿）

平成 29 年度訪日外国人旅行者受入環境整備緊急対策事業
「食事や礼拝、多様な宗教・信条等へ対応する人材育成等実証事業」

関係者会議名簿

組織名等	出席者名
中海・宍道湖・大山圏域インバウンド機構課長	橋尾 宏紀
岡山市 産業観光局 観光コンベンション推進課 課長	芳原 保
広島商工会議所 産業・地域振興部 観光振興チーム リーダー	佐々木 慎二
中国運輸局 観光部 次長	番原 洋治
観光部 観光地域振興課課長	神宝 博
課長補佐	海馬 恵美
地域係長	吉田 奈美
中国経済連合会 常務理事	谷口 雅彦
部長	元岡 敬史
部長	徳永 成男
中国地方総合研究センター 理事・事務局長	小早川 隆
主席研究員	吉原 俊朗
主任研究員	江島 澄
研究員補佐	沖野 智美

訪日外国人旅行者対応

ベジタリアン・ムスリム対応セミナー

飲食店
宿泊施設対象

参加費
無料

訪日外国人旅行者が増加している中、ベジタリアン(菜食主義者)やムスリム(イスラム教徒)等、宗教・信条等の理由から食事に配慮が必要な旅行者も増えています。しかしながら、中国地方においては、ベジタリアンやムスリムのの方々に対応した飲食店や宿泊施設の情報が少ないのが現状です。

そこで、中国運輸局及び中国経済連合会では、飲食店及び宿泊施設の皆様向けに、ベジタリアンやムスリムに関する基礎知識及び飲食店側の対応事例を紹介するセミナーを、松江市、岡山市、広島市の3会場で開催することになりました。すぐにも実践可能な対応方法を学ぶチャンスです。ご関心の有る方のご参加をおまちしております。

■日時・場所 (各会場とも13時半受付)

岡山
会場

11月28日 火
14時～17時

メルパルク岡山〈錦〉

〒700-0984 岡山市北区桑田町1-13

岡山駅〔新幹線口〕から徒歩約9分 TEL 086-223-8101

松江
会場

11月29日 水
14時～17時

くにびきメッセ〈小ホール〉

〒690-0826 松江市学園南1丁目2-1

島根県立産業交流会館 TEL 0852-24-1111

広島
会場

12月1日 金
14時～17時

合人社ウエンディひと・まちプラザ〈研修室A・B〉

〒730-0036 広島市中区袋町6-36

広島市まちづくり市民交流プラザ TEL 082-545-3911

■セミナープログラム 及び 会場展示

基調
講演
14時～
(約50分)

できる一歩から始める
ムスリムへのおもてなし

講師：ハラールメディアジャパン株式会社
代表取締役 守護彰浩 氏



ムスリム向けマップ、WEBメディアの作成や訪日ムスリムをおもてなしするための環境整備に注力しておられる守護彰浩氏をお招きし、ベジタリアンを基本にハラール食対応についてわかりやすく説明していただきます。

事例
紹介
14時50分～
(約20分)

飲食店におけるベジタリアン対応

ベジタリアン、ヴィーガンに対応している地元飲食店の方に登壇いただき、ベジタリアンへの対応方法や使用調味料、注意すべきポイント等について紹介していただきます。講師は、各会場でも異なり、それぞれ地元飲食店の方に登壇いただきます。

意見
交換
15時10分～
(約50分)

今すぐできるベジタリアン・ムスリム対応

基調講演、事例紹介講師に加え、日本在住のベジタリアン、ムスリムの方にも登壇いただき、当事者の生の声を聞くとともに、すぐにできる対応方法について意見交換します。

意見交換登壇予定者



広島イスラム文化センター
代表理事
アブドゥーラ・パセム氏



Get Hiroshima
編集長
ポール・ウォルシュ氏

(会場により登壇者は変更となることがあります。)

同時
開催
17時まで
開催予定

ベジタリアン・ムスリムに関する有益な情報コーナーを設置

- ベジタリアン・ムスリムの基礎知識ガイドの配布
- 対応食材の試供品展示及び試食
- 対応実積店(飲食店・レストラン等)の紹介資料の配布

定員：50名(各会場)、先着順

※上記のほか、日本政策金融公庫によるベジタリアン・ムスリム対応の個別相談会等を同時開催予定です。(事前予約制)

■主催：国土交通省中国運輸局、中国経済連合会

■後援：中海・宍道湖・大山圏域インバウンド機構、岡山市、広島商工会議所、日本政策金融公庫



Japan.
Endless
Discovery.

参加申込票

参加をご希望の方は、下記ご記入の上、FAX または E メールをお送りください。

FAX の場合：082-245-7629

Eメールの場合：omotenashi@crrc.or.jp

参加会場 ※いずれかに チェック☑を お願いします。	<input type="checkbox"/> 【岡山会場】 11月28日(火) メルパルク岡山〈3F 錦〉
	<input type="checkbox"/> 【松江会場】 11月29日(水) くまびきメッセ〈小ホール〉
	<input type="checkbox"/> 【広島会場】 12月1日(金) 合人社ウェンディひと・まちプラザ〈研修室A・B〉

日本政策金融公庫による個別相談を希望する

※日本政策金融公庫による個別相談を希望する場合には左欄☐にチェック☑をお願いします。

店舗・施設名	
所在地	
電話番号	
FAX/E-mail	

役職名	ご芳名

* 11月14日(火) までに、FAX 又はEメールにてお申し込みください。

■問い合わせ・申し込み先

公益社団法人 中国地方総合研究センター (担当：吉原、江島、沖野)

〒730-0041 広島市中区小町4番33号 中電ビル3号館5F

TEL：082-245-7900 FAX：082-245-7629 E-mail：omotenashi@crrc.or.jp

◆個人情報の取り扱いについて◆

- ご回答いただいた個人情報は、当研究センターの個人情報保護方針に基づき、安全に管理し、保護の徹底に努めます。
- 今後作成する出席者名簿は、当研究センターの事業実施に関して必要な範囲での関係者に限り配布させていただきますので、法令に基づく場合などを除き個人情報を第三者に開示、提供することはありません。



できる一歩から始める ムスリムおもてなし

フードダイバーシティ株式会社
代表取締役
守護 彰浩

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



自己紹介 守護 彰浩

1983年 石川県生まれ
2006年9月 千葉大学卒業後、世界一周
2007年4月 楽天株式会社入社
2012年1月 独立しコンサルティング会社設立
2013年5月 ハラルについて勉強開始
2014年1月 HALAL MEDIA JAPAN開始
2014年11月 JAPAN HALAL EXPO 2014
2015年4月 HALAL GOURMET JAPAN開始
2015年11月 JAPAN HALAL EXPO 2015
2016年11月 HALAL EXPO JAPAN 2016
2017年4月 流通経済大学非常勤講師

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



多言語でムスリム向け情報を発信



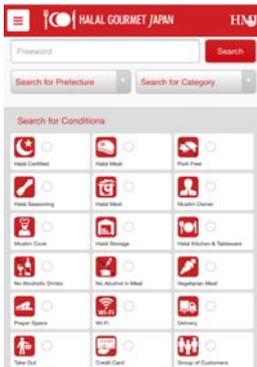
NEWS SITE & PORTAL SITE

HALAL RESTAURANTS



Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.





ハラルかどうかは ムスリムが判断する

18のピクトグラムで
自分の基準にあった
レストランを「自ら選
んで」いただく

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



最初に。



ケニアナンバーワンの
寿司職人を探してきた

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



このお寿司屋さんが握ったお寿司、 安心して食べられますか？

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



- ・どこで修業したのか？ ⇒どこのモスクにハラールを聞きに行ったのか？
- ・誰に教わったのか？ ⇒どのムスリムにハラールを教わったのか？ イマームか？
- ・何年修業したのか？ ⇒どれくらいの期間ハラールを勉強したのか？
- ・修了証明書は？ ⇒ハラール認証はあるのか？
- ・日本文化を理解しているのか？ ⇒ハラールの前にイスラムを理解しているのか？
- ・何故寿司職人になろうとしたのか？ ⇒何故ハラール料理をやろうと思ったのか？

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



非ムスリムがムスリムをおもてなしするにあたっては然るべき知識が必要となります。

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



ムスリムは

- ①インバウンド
- ②在住者

**中国地方にも在住ムスリムは多くいます。
岡山、広島、島根、鳥取にはモスクも。**

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



各エリアの方針

- 台東区「政教分離？観光業でしょ！」
- 旭川市「日本一おいしいハラールを目指します！」
- 帯広市「豚丼？食材の宝庫帯広世界に売るぞ！」
- 佐野市「ムスリムと共生する街づくり」
- 千葉市「目指せダイバーシティタウン千葉」
- 横浜市「爆買い終了、次のターゲットはASEAN！」
- 京都市「客単価を上げるための戦略的なハラール」
- 別府市「APUとモスクが主導するインバウンド」

どういう方針でいくかは皆様次第です。

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



各空港の対応について

空港	礼拝	食事
旭川	○	○
新千歳	○	○
函館	○	
羽田	○	○
成田	○	○
関西国際	○	○
福岡	○	
鹿児島	○	
沖縄	○	

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



まずは状況整理から

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

世界全体感を把握

世界の旅行者⇒12億3500万人
 ※日本に来た旅行者⇒2404万人(1.94%)
 2030年までに18億人に伸びる予測。

12.4億人
2404万人

※UNWTOより

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

インバウンド数と消費について

約2,404万人 (昨対+22%)
 約3兆7,476億円 (昨対+8%)

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

例えば・・・

ハラール神戸牛食べたいです (25000円)
 ↓
 一杯で予約取れません
 ↓
 近くの現地料理で済ませました (2000円)

差額の23000円は本来日本に落ちるべきお金だったはず

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

例えば

某最大手テーマパーク楽しみです
 ↓
 食べられるものがないので食事は持ち込みです
 ↓
 お土産も何が入ってるか分からないので買えません。

ほとんどの人が入場券しか買っていません。

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

フードダイバーシティの考え方

ベジタリアン	+	ハラール肉&魚介類	=	イスラム教 (ハラール)
	-	アルコール成分の調味料		イスラム教シーア派 (ハラール)
	+	ハラール肉&魚介類 (膾あり)	=	
	-	アルコール成分の調味料、甲殻類等		
	+	コーシャ肉&コーシャなもの	=	ヒンズー教
	-	アルコール成分の調味料 (発酵あり)		
	+	牛肉以外のお肉&魚介	=	ジャイナ教
	-	五羶の野菜		
	-	根菜類	=	一部仏教
	-	五羶の野菜		
-	乳製品や動物由来成分の入るもの	=	ビーガン	

※五羶=ネギ・にんにく・らっきょう・あさつき
 ※その他、グルテンフリーやノンMSGなどにも配慮が必要です。
 ※当社調べ・個人差あり

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

様々なベジタリアンについて

ビーガン	+	牛乳や チーズ、バターなどの乳製品	=	ジャイナ教・ベジタリアン
	-	根菜		
	+	牛乳や チーズ、バターなどの乳製品、卵	=	ラクト・オボ・ベジタリアン
	+	牛乳や チーズ、バターなどの乳製品		
	-	五羶(ごくん)の野菜	=	オリエンタル・ベジタリアン
	-	五羶(ごくん)の野菜、卵		

※五羶=ネギ・にんにく・らっきょう・あさつき
 ※ビーガンがNGなもの(動物の肉、魚介類、卵、乳製品、はちみつ、白砂糖、動物性由来成分のもの)
 ※ベジタリアン協会監修・個人差あり

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

ベジ、ビーガンな理由

- 宗教
- 健康志向
- ダイエット
- 好き嫌い
- 主義
- 動物愛護
- 環境問題



いろんな方々があります。

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

何人いるの？

- ムスリム 約16億人
- ベジタリアン・ビーガン 約9億人

⇒我々が圧倒的なマイノリティです。

※弊社調べ
Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

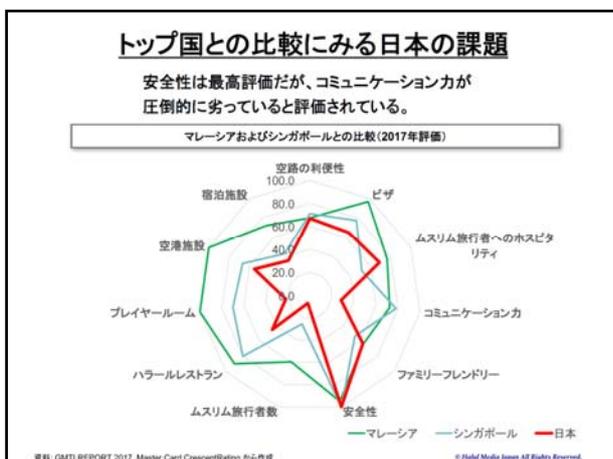
日本を取り巻く 環境を見ていきます

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

ハラールフレンドリー・ディスティネーションランキング 非OIC(イスラム諸国会議機構)国

	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年
1位	シンガポール	シンガポール	シンガポール	シンガポール	シンガポール
2位	オーストラリア ヘルツェゴビナ	南アフリカ	タイ	タイ	タイ
3位	タイ	タイ	英国	英国	英国
6位	日本
7位	台湾	台湾
8位	日本	...
10位	台湾
11位	日本
17位	...	日本
22位	台湾	台湾
23位	日本

※クレセントレーティングデータより
Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



2017年冬季アジア大会 in 札幌



30の国と地域から参加見込み

東日本大会では参加国(地域)は、選手・役員以上の登録国(地域)によるものでしたが、今年が参加国(地域)は、OIC加盟国(地域)と非OIC加盟国(地域)の両方から参加、参加人数は選手・役員が約2,000人、アスリート(選手)は約1,000人、選手・役員・アスリート(選手)の合計が約3,000人となる見込みです。

本大会の主要会場は、札幌市中央体育センター(札幌市)ですが、選手村の運営は、札幌市と連携して、札幌市と連携して運営される見込みです。

30カ国中15の国がイスラム教
50%ムスリム

日本、韓国、台湾、中国、北朝鮮、香港、マカオ、モンゴル、フィリピン、インドネシア、ベトナム、タイ、マレーシア、シンガポール、インド、ネパール、アフガニスタン、カザフスタン、ウズベキスタン、キルギス、タジキスタン、イラン、カタール、バーレーン、アラブ首長国連邦、クウェート、オマーン、レバノン、ヨルダン、パレスチナ

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



現地報道にて

1日70トン、1日あたり8000食でハラール食を用意したが、全く足りなかった。1日**10,000食**が必要だったとのこと。

⇒ムスリム以外が食べていたという報道

出典:Global Islamic economy gateway

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

ユーロモニターレポートより

ハラール認証を受けた食品市場
中国⇒167億USDドル
インドネシア⇒123億USDドル

⇒中国では安心安全でハラールフードが選ばれています！

出典:<http://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000005.000012573.html>

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

どの国から見られている？

在日と主にASEANのムスリムからアクセスされています

1	Japan	37.18%
2	Malaysia	14.19%
3	Indonesia	10.29%
4	Singapore	9.01%
5	Thailand	1.98%
6	USA	1.03%
7	Bangladesh	0.98%
8	Pakistan	0.82%
9	UK	0.81%
10	India	0.75%

※当社データより

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

目次

- ①基礎
- ②ハラール対応の可能性
- ③ハラール認証とは
- ④どうすればいいのか
- ⑤質疑応答

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

目次

- ① **基礎**
- ② ハラル対応の可能性
- ③ ハラル認証とは
- ④ どうすればいいのか
- ⑤ 質疑応答

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

ムスリムの方への挨拶

- ムスリムの方ならわかる挨拶。ムスリムなら全て通じます。

Assalamu alaikum
「アサラム・アライクン」
 こんにちは！
 意味は「あなたに平安あれ」

するとこう返ってきます。
 Waalaikum Salam
 「ワライコム・サラーム」

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

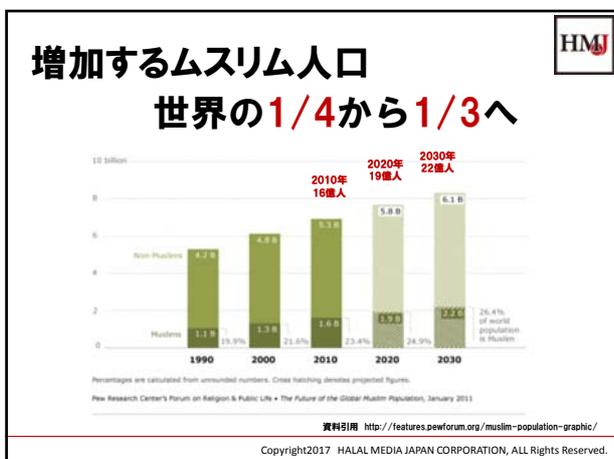
- HMJ**
- ## 六信五行
- ムスリム(イスラム教徒)は信じなければならない6つの信仰簡条と5つの行いがあります。
- | 六信 | 五行 |
|---------|----------------|
| ①『アッラー』 | ①『信仰告白(シャハーダ)』 |
| ②『天使』 | ②『礼拝(サラート)』 |
| ③『啓典』 | ③『喜捨(ザカート)』 |
| ④『預言者』 | ④『断食(サウム)』 |
| ⑤『来世』 | ⑤『巡礼(ハッジ)』 |
| ⑥『定命』 | |
- Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

イスラム教の基礎知識1

- イスラム教とは？**
 - 世界三大宗教のひとつで、信者の数は16億人以上といわれています。世界の人口の約4人に1人はイスラム教を信仰しています。
- ムスリムとは？**
 - イスラム教信者のことを「ムスリム」といいます。アラビア語で「(神に) 帰依した者」という意味です。
- ムスリムの約6割、10億人以上がアジア地域に居住しています。

出典: 農田区商店街連合会 ムスリム食のおもてなしガイドブック
 Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



HMJ

アジア主要国のイスラム教徒

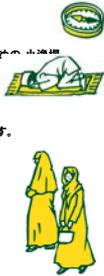
国名	人口	ムスリム比率	ムスリム人数
中国	13.5億人	2.0%	2,700万人
韓国	5,022万人	0.3%	15万人
台湾	2,352万人	0.6%	14万人
フィリピン	9,839万人	5.0%	492万人
ベトナム	8,971万人	0.1%	9万人
タイ	6,701万人	5.0%	335万人
マレーシア	2,972万人	61.0%	1,813万人
インドネシア	2.5億人	88.1%	2.2億人
ブルネイ	41万人	78.8%	32万人
シンガポール	540万人	14.9%	80万人
バングラデシュ	1.6億人	90.4%	1億4,352万人
インド	12.1億人	14.6%	1億7,182万人
パキスタン	2億人	97.0%	1億8,954万人

出典: 外務省・Wikipedia等
 Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

イスラム教の基礎知識2



- お祈り**
 - 1日5回、キブラ（イスラムの聖地メッカ）の方角を向いてお祈りをします。
 - お祈りの前には顔、手、足を水で清めます。
 - *お祈りスペースとして、礼拝マット一枚のスペース（約半畳）と、洗面所をお清めできる場所として提供できれば喜ばれます。
- 断食**
 - 1年に1回、約1カ月断食します。 **2017年5月27日～6月25日**
 - 夜明け前の礼拝（ファジュル）から日の入りの礼拝（マグリブ）の間断食をします。
- 女性の服装**
 - 顔、手、足以外が隠れ、体型が目立たない服装をします。
- 戒律の個人差**
 - 信仰行為に関しては個人差があります。



出典：豊田区商店街連合会 ムスリム食のおもてなしガイドブック

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



重要なのは

知り合いのムスリム ≠ すべてのムスリム

あの人はお酒飲むから、、、
あの人は豚食べるから、、、は絶対に通用しません。

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



そして

「来た」ムスリム 「呼んだ」ムスリム は、全く違います

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



ハラールとハラーム

ハラールとはイスラム教の戒律にて「許されたもの」という意味です

似ているけれど、意味が反対の2つの言葉
ハラール と **ハラーム** は飲食だけではなく、あらゆる物品、行動、気持ちなど、生活全般にわたります。

ハラール とは「許されたもの」
ムスリムが問題なく食することができるもの。
食肉であれば、イスラムの教義に則ったと畜方法で処理されたものを示します。
魚介類、野菜、果物は **ハラール** とされています。

ハラーム とは「禁じられたもの」
ムスリムが食することができない、禁止されているもの。
豚肉、豚由来の成分、アルコール、イスラムの教義に則ってと畜されていない肉類。



※ハラールは食のことでありありません。



出典：豊田区商店街連合会 ムスリム食のおもてなしガイドブック

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



ムスリム飲食のルール

ムスリムには宗教上食べられない食材があります。

- 豚肉**
豚肉を使った料理や、豚由来の成分を使用したものは、禁じられています。
- アルコール**
飲酒はもちろん、調味料としての日本酒、ワイン、みりんなども、禁じられています。
- その他**
牛、鶏、羊も、イスラムの教義に則ってと畜（*）されていない肉は、禁じられています。
*と畜 ... 食用用の家畜を殺すこと。



出典：豊田区商店街連合会 ムスリム食のおもてなしガイドブック

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



豚由来の製品はこんなに

豚を原材料とする製品は約180品目*あります。
*食材以外のものを含む

食材には注意が必要です。

ラード (脂肪)	コーヒークリーム、アイスクリーム、乳化剤、マーガリン、ビスケット、香味料、スープ、調味料など
肉	ハム、ソーセージ、ベーコンなど
皮	ゼラチン、アイスクリーム、マシュマロ、ヨーグルト、ゼリー、ソフトキャンディーなど



出典：豊田区商店街連合会 ムスリム食のおもてなしガイドブック

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

目次

- ① 基礎
- ② ハラル対応の可能性
- ③ ハラル認証とは
- ④ どうすればいいのか
- ⑤ 質疑応答

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

ムスリムはどれくらい来てるの？

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

2016年から大きく伸びている

	2012	2013	2014	2015	2016
インバウンド全体数	8,358,105	10,363,904	13,413,467	19,737,409	24,039,053
ムスリム数	331,289	432,351	558,849	730,146	1,051,104
ムスリム比率	3.96%	4.17%	4.17%	3.70%	4.37%
インバウンド全体昨対		+24%	+29%	+47%	+22%
ムスリム昨対		+31%	+29%	+31%	+44%

※当社調べ

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

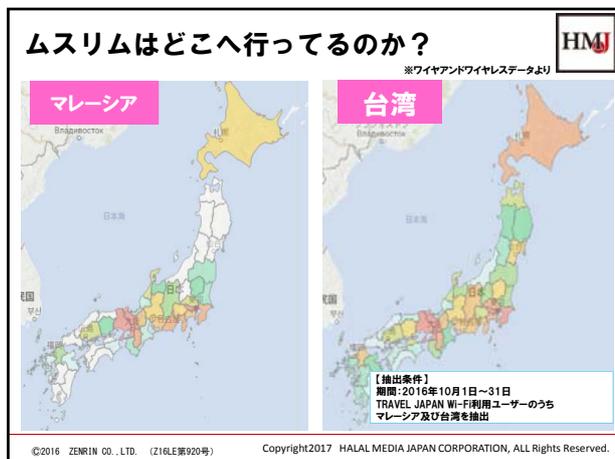
- HMJ**
- ## ムスリムインバウンドにおいて 日本への旅行において、何が不安ですか？
1. ハラルな食事があるか(41%)
 2. 安心してお祈りができる場所があるか(31%)
 3. 言語が通じるか(29%)
 4. 物価の高さ(26%)
 5. 移動手段などが分かるか(12%)
- ※当社調べ
- Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

質問

お祈りに困ったムスリムが駆け込む場所があります。それはいったいどこでしょうか。

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



HMJ

**まだまだ関東関西中心で
地方まで行ってません。**

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

浅草近隣のハラール対応店との位置関係は？

※ワイヤントワイヤレスデータより

©2016 ZENRIN CO.LTD (Z16LE第920号) Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

浅草近隣のハラール対応店との位置関係は？

※ワイヤントワイヤレスデータより

©2016 ZENRIN CO.LTD (Z16LE第920号) Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

浅草近隣のハラール対応店との位置関係は？

※ワイヤントワイヤレスデータより

**ハラール対応店の多くが
マレーシア人の移動動線上に！**

©2016 ZENRIN CO.LTD (Z16LE第920号) Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

**東京、大阪、京都以外でハ
ラールしっかりと対応している
ところはどこですか？**

⇒カレー以外で

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

でも、...

来るようになったら考えます。

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

目次

- ①基礎
- ②ハラール対応の可能性
- ③ハラール認証とは
- ④どうすればいいのか
- ⑤質疑応答

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

ハラール認証とは

ハラールと認められた飲食店、店舗、工場、商品において、ハラール認証機関が「ハラールである」と証明するために発行する認証。

どこの認証とればいいですか？
どの認証が正しいのですか？

※輸出においては国ごとのルールがあります。
 ※各国では政府、もしくは政府に準ずる機関が発行
 ※日本国においては非許認可制。民間が発行


マレーシア


インドネシア


シンガポール


タイ

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

水、米、魚でハラール認証？

ドバイ、輸入養殖魚に餌の証明を義務付け
(アラブ首長国連邦)



アラブ首長国連邦 (UAE) のドバイは、イスラーム教徒の多い国で、国際貿易に重要な役割を果たしている。最近、ドバイは、輸入された魚に餌の成分を証明することを義務付ける新しい規制を導入した。これは、輸入された魚の餌がハラールであることを保証するために導入されたものである。

規制の目的
 ドバイのイスラーム教徒は、イスラーム教の原則に従って、ハラールな食品を消費することを望んでいる。魚は、イスラーム教徒にとって重要な食品であり、魚の餌の成分がハラールであることを証明することは、イスラーム教徒にとって重要なことである。この規制は、輸入された魚の餌がハラールであることを保証するために導入されたものである。

この規制は、輸入された魚の餌の成分を証明することを義務付ける。これは、輸入された魚の餌がハラールであることを保証するために導入されたものである。この規制は、輸入された魚の餌がハラールであることを保証するために導入されたものである。

この規制は、輸入された魚の餌の成分を証明することを義務付ける。これは、輸入された魚の餌がハラールであることを保証するために導入されたものである。この規制は、輸入された魚の餌がハラールであることを保証するために導入されたものである。

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

ハラール認証機関について

宗教法人、モスク、NPO、社団法人、株式会社など、日本には**100団体以上**あると言われてはいますが、**全部基準はバラバラ**です。各国の政治も絡む部分で、日々状況は動いております。

※ムスリムならだれでもハラール認証が出せます
 ※アレルギーと違いハラール認証に法的拘束力は日本にはありません

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

ムスリムがハラールを判断するのは下記

- ①内容成分
- ②原産国
- ③ハラール認証の有無
- ④ピクトグラム

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

白い恋人も英語表記対応

名称	チョコレート菓子	●Ingredients—Sugar, egg white, flour, whole milk powder, vegetable oil, cocoa butter, butter, shortening, cream, milk, starch, salt, skim milk, emulsifier (from soybeans), flavoring.
原材料名	砂糖、卵白、小麦粉、全粉乳、植物油、ココアバター、バター、ショートニング、クリーム、牛乳、でん粉、食塩、脱脂粉乳、乳化剤(大豆由来)、香料	●STORAGE—Store away from direct sunlight in a cool place at less than 28 C.
内容量	9枚入り	●After you buy, if you keep it at about 18 C, it will taste even more delicious.
賞味期限	この面の左側に記載	
保存方法	直射日光を避け、28℃以下の涼しい所で保存してください。	
製造者	石屋製菓株式会社 〒063-0052 札幌市西区宮の次2条2丁目11番36号	

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

ハラール認証取得はいち手段です。

⇒認証がないと食べませんという方もいます。

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

質問

ハラールかどうか内容成分が分からなくて困ったムスリムがメーカーにどういう問い合わせをするでしょうか？

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

裏データ、全部取っています！

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

現場のニーズ

ハラール認証を欲しているのは全体の約2割

	料理	シェア
1	ハラール認証	22.74%
2	ハラールミート	12.29%
3	豚肉なし	6.96%
4	ハラール対応料理	6.60%
5	礼拝スペース	5.75%

※当社データより

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

目次

- ①イスラムの基礎
- ②ハラール対応の可能性
- ③ハラール認証とは
- ④どうすればいいのか
- ⑤質疑応答

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

観光庁基準では

- ①英語での情報開示
- ②ノンポーク、ノンアルコール
- ③ハラールミート
- ④ハラール調味料
- ⑤調理場、調理器具、食器、食事場所

こういう表現を使っています

基本

より多くの人に

求められる可能性がある

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

例えばホテルなら

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

レベル1(ほぼ無料)

- ・マツ、キプラコンパスの購入し、フロントでの貸し出し
- ・誤飲防止、自販機にアルコール表示
- ・館内VODのアダルトの制限、注意
- ・**ホテル周りのハラールレストランを把握**

※キプラコンパス=聖地メッカの方角を指すコンパス
 ※マツ、キプラコンパスはAmazonで購入できます(マツは綺麗なら何でもOK)
 ※マツ、キプラコンパス共に1ホテル3つ程度
 ※マツはベットの上で代替対応可能
 ※キプラコンパスはほとんどの方が携帯しています

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

こう見えてます！



Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

レベル2(低コスト)

- 食事対応
- ・ハラールインスタント食品の仕入れ
「ハラール認証取得辛ラーメン・カップ麺」
- ・ハラール弁当の仕入れ(ランチ、ディナー用)

※割烹やま(セントラルキッチンにおいてハラール認証取得)は全国配送、冷凍保存対応、1個からの注文が可能




- ・刺身はハラール醤油、てんぷらは塩

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

レベル2(低コスト)

ビジネスホテル向け簡易朝食対応

- おにぎり
 - ・具はなし、天然塩のみ
 - ・海苔は焼き海苔(味付け海苔はみりんが入るのでNG)
- 味噌汁
 - ・ハラール味噌を使用
 - ・いりこ、鰹等の天然の調味料で出汁を取る
 - ※(化学調味料、インスタント調味料は使用しない)
- ・具に肉類は入れない
- 紙皿、割り箸対応
- 情報開示
- ・上記成分表示
- ・キッチンが別れていない
- ・認証取得していない



Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

レベル3(高コスト)

- キプラマークを部屋に貼る
(ハラール認証団体に依頼 相場20~40万円/ホテル)
- キッチン及びレストランのハラール認証
(ハラール認証団体に依頼 相場ありませんが100万~)
- ハラールメニューの開発
- ハラール認証食材の調達

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

例えば礼拝スペースなら

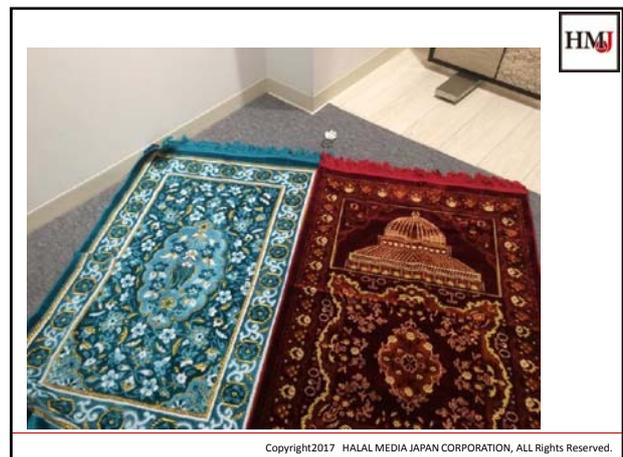
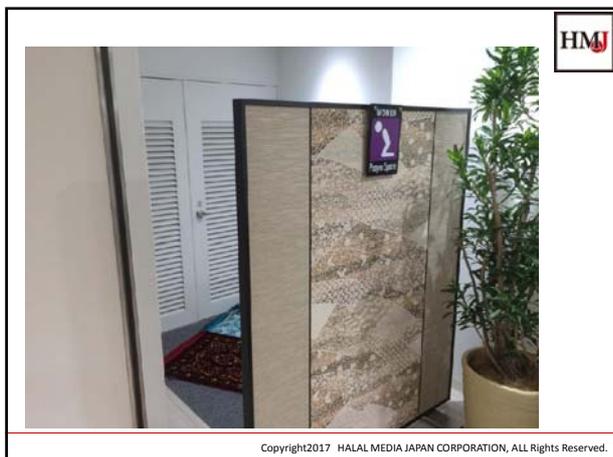
Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

レベル1

導入事例: LAOX新宿店、SEKAI CAFE、帆のる

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



HMJ

レベル1(ほぼ無料)

- ① 空きスペースにおいて、パーティション対応
- ② お清めはトイレにて行う
※足も洗うため、床が濡れるケースがあります。モップなどを用意してください。
- ③ 男女の場所を分ける(階を変えるなど)
※分けなくても、ムスリムは待ってくれます。

レベル1でご対応頂いている企業様も、問題は一切発生しておらず、ムスリムのお客様はもちろん、ムスリムのスタッフにも非常に喜ばれています。
※お清め場所については必須ではありません。

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



レベル2

導入事例：東京ビックサイト、札幌大丸、羽田空港、新宿高島屋、御殿場プレミアムアウトレット、東武ワールドスクエア、白い恋人パーク、LAOX心斎橋

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.





Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.





Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.





Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



レベル2(有料)

- ①個室を作る
※空き部屋があれば代用(一時的に使用する部屋でも可能、会議室を礼拝時間だけ使うなど)
 ※鍵はかけない方がいいです
 ※男女を分けて、1部屋にするか2部屋にするかは御社ご判断です
- ②キブラマークを貼る
※必須ではありません。コンパスで代替もでき、各自もスマホで調べます。
- ③専用のお清めスペースを作る
※作るのは簡易な水場のみです。最寄りの施工業者とご相談ください。

※鍵をかけた礼拝スペースは、公安当局から監視カメラを付けるように言われる場合があります。

※施設において案内表記をしてください。

※お清め場所は必須ではありません。

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



レベル3

導入事例：那覇空港のみ

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

レベル3(超高額)

丹青社「WANOMA」

http://www.tanseisha.co.jp/resource/wanoma_pamphlet.pdf#search=WANOMA+%E4%B8%B9%E9%9D%92%E7%A4%BE

導入費用 700万~1000万円

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

ついにJR東京駅にも！

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

例えば飲食店なら

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

フードダイバーシティの考え方

ベジタリアン	+	ハラール肉&魚介類	=	イスラム教 (ハラール)
	-	アルコール成分の調味料		イスラム教シーア派 (ハラール)
	+	ハラール肉&魚介類(糖あり)		
	-	アルコール成分の調味料、甲殻類等		
	+	コーシャ肉&コーシャなもの		ユダヤ教 (コーシャ)
	-	アルコール成分の調味料(糖制約あり)		
	+	牛肉以外のお肉&魚介		ヒンズー教
	-	五臓の野菜		
	-	根菜類		ジャイナ教
	-	五臓の野菜		
-	乳製品や動物由来成分の入るもの	ビーガン		
-	(糖制約あり)			

※五臓=ネギ・にんにく・らっきょう・あさつき
※その他、グルテンフリーやノンMSGなどにも配慮が必要です。
※当社調べ・個人差あり

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

ハラール対応は3方法のみ

HMJ

- ① 今あるメニューをハラールにする
※ワンオペレーション
- ② ハラールメニューを新しく作る
※ダブルオペレーション

 - 常時対応
 - 予約対応

- ③ 割り切ってハラール惣菜・弁当を提供

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

主な食材の仕入れ先

HMJ

- 業務スーパー
- ハラールフードショップ
- インターネット
- お付き合いのある卸企業に取り寄せて頂く
- モスク




Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

株式会社グローバル

HMJ

GLOBAL CORPORATION




まとめて一括仕入れができます

カタログはこちら → <http://www.halalmedia.jp/wp-content/uploads/2017/06/8a92f10d1f967dc1f90241e4b771c7e9.pdf>

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

飲食店対応の10段階

HMJ

1. 現在使用している素材・調味料・調理器具の整理
2. ハラールやベジタリアンに対する理解
3. **どのレベルまで対応(ポリシー)するかを決定**
4. スタッフ教育
5. 英語メニューの作成
6. ピクトグラムの採用
7. 使用可能な材料の確認(ハラール商品の仕入れ)
8. 使用可能な材料での調理・レシピ開発
9. **ムスリムに食べてもらい、意見をもらう**
10. **プロモーション活動**

→ コスト最小限でできる!

NEXT. 食器・調理器具(厨房・設備)の購入
NEXT. コンタミネーション防止システム作り
NEXT. ハラール認証取得

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

1. 現在使用している素材・調味料・調理器具の整理

HMJ

◆ 原材料表示(例)

原材料

茄子、ぶどう糖果糖液糖、塩、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料

↑

どんな添加物が使われているかわからない。

↑

どんな添加物が使われているかわからない。

<課題>

- ・原材料の表記が十分でない(微量であれば表記の必要なし)
- ・曖昧な表記が多い(〇〇等)
- ・動物性か、植物性が分からない

<注意すべき物質>

- ・MSG(グルタミン酸ナトリウム)
- ・GMO(遺伝子組み換え植物)
- ・TransFat(トランス脂肪酸)

※訪日旅行者が気にする素材です

これらもご確認ください

- ① そもそも豚肉を使用したメニューはどれくらいあるのか?
- ② 今使用しているお肉(鶏など)は実はハラールじゃないのか?
- ③ 今使用している調味料で使える調味料は? 別の調味料で代替は可能か?
- ④ 調理器具などはどう使い方をしているのか?

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

1. 現在使用している素材・調味料・調理器具の整理

HMJ





Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

1.現在使用している素材・調味料・調理器具の整理 HMJ

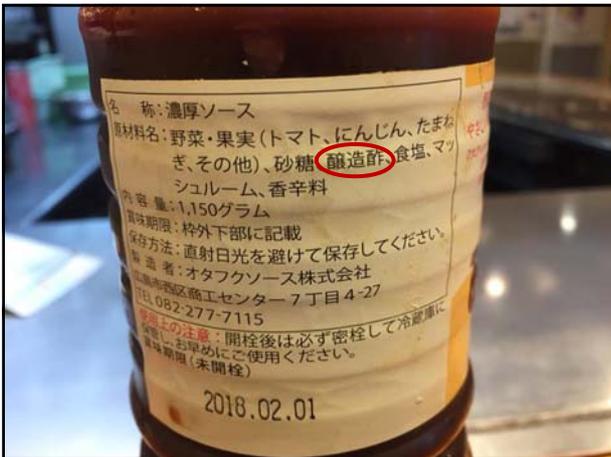
ハラール認証を受けた調味料は認証コスト分、若干高くなります。

①ハラール認証を受けたものを使用する
②ハラール認証がなくても成分ベースをチェックして使用する

⇒企業様の方針次第です。



Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



2.ハラールやベジタリアンに対する理解 HMJ

勉強も必要ですが、ムスリム(ユーザー)に聞くことが大切です。
(モスク・マシドのムスリムや、大学のムスリム留学生)
100通りの答えが返ってきますが、方向性が見えてきます。



Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

Pasela Muslim Corresponded Policy HMJ

カラオケバセラの事例

Idea on the Halal Menu of Pasela Resort

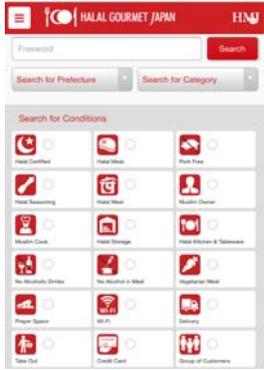
1. 当メニューは第三者機関によるハラール認証ではなく、同社ポリシーに沿って仕入れから調理が行われている
2. 厨房は一般調理も行うため、ムスリム専用ではない
3. 牛肉、鶏肉はハラールミートの認証を受けた食材を使用。そのほかの調味料、揚げ油も同様
4. まな板や包丁、ボールなどの調理器具は分けて使用
5. 食器は一般メニューと同じものを使用するが、希望がある場合は使い捨ての食器やラップ・ラップ・ナイフ・割り箸の対応可能
6. ムスリムシェフがメニューを監修、調理

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HALAL GOURMET JAPAN HMJ

ムスリムが気にするポイントはこちらです。
<https://www.halalgourmet.jp/ja/pictogram>

ポリシー作成において、ご参照くださいませ。



Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

4. スタッフ教育

①自分たちで行う ③第3者機関に依頼する

②友人やモスクの ④ムスリムスタッフを雇う
ムスリムに助けをもらう

実際に接客する人が自社のポリシーを答えられる状態が重要です。(もしくはポリシーの書いた紙を渡すなど)

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

5 & 6. 英語メニューの作成・ピクトグラムの採用

ベジタリアン対応を表す包括的なマーク

素 中国系ベジタリアン

NANA Non Animal Non Alcohol ノンボーク ノンアルコール

© INTERNASHOKUNAL & NDC Graphics

チキントマト chicken and tomato

エビアボゴド shrimp and avocado

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

7 & 8. 使用可能な材料の確認、調理レシピ開発

天麩羅: 天つゆ→塩 (みりんNG)

すし : お酢・醤油→ハラールなものに(アル添NG)

海鮮丼: 醤油→ハラールなものに(酢飯にしない)

刺身 : 醤油→ハラールなものに(アル添NG)

サラダ: →ドレッシングの成分に気を付ける

そば : そばつゆ→ハラールなものに(みりん・アル添NG)

みりん・料理酒→使わないで工夫をする

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

みりんの代用品について

- ・水あめ
- ・はちみつ
- ・みりん風調味料
- ・ノンアルコール日本酒
- ・ブイヨン
- ・砂糖

これはシェフのお考え次第です

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

9. ムスリムに食べてもらい、意見をもらう

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

10. プロモーション活動

SNSの活用

メディアへの露出

口コミサイト・アプリへの登録

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

重要なのは・・・

**ルールとポリシーは
自ら決める！**

※決めさせられるものではありません
※正解もありません

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

様々な事例

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

内容成分、情報開示型事例 1

- 「侍ラーメン」は、
ノンアニマル、ノンアルコール対応、英語表示
- ラオックス秋葉原本店、新宿本店、JTBインフォメーションセンター、
各飲食店で売られています。年間約4万食以上販売。
- お土産がきっかけでマレーシアのジョホールバルで実店舗OPEN





Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ



動物・魚介由来成分・アルコール不使用
化学調味料・合成着色料・香料・保存料不使用

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ

(約3分間)

液体スープを入れ、ひと煮立ちしたら
火を止めよく混ぜ合わせるでござる。

どんぶりに盛りつけ、お好みでスパイスを
加えてお召し上がりください！
亜麻の世界が広がるでござる！

組み合わせると混ぜ合わせると
惜りの境地に達するでござる。
野菜などを炒めてトッピング
すると更にヘルシーですよ！
美味じゃ！

Instant Ramen!! Boil water add noodle, stir 3min. Pour liquid TASTY soup base and finish!
Add enclosed spice as you like. (seal-recipe in the box) | OMOTENASHI chopsticks inside!

Instant noodle | 222.6g(noodle 75g × 25serving)
ingredients: noodle for 1 serving:75g wheat, salt, lye water, gardenia yellow
Soup base: soy sauce (soybean,wheat,salt), beans paste, sesame oil, sesame sugar, salt, sea tangle extract, ginger, garlic, paper yeast extract, chili, E621,E635,Xanthan gum,spice extract
*Made in a facility that process **back wheat, egg** Keep cool and dry, keep away from direct eye and strong smell

Best before: see lower right (Y.M.D)
Detail in the box;
see top of box

Manufactured by: Ishimaru shokuhin co., ltd.
1-3-10 take Kagoshima-shi Kagoshima Japan
Noodle factory sign:KR
Soup factory sign:MS
Spice factory sign:O

Make in Japan Spicy 1st

名 称	干し中華めん	【商品企画・発売元】 ラジゼン 国際食文化研究所 LLC
	めん(小麦粉、食塩)、スープ(醤油、味噌、胡麻油、ごま、)	

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HMJ



グローバルスタンダードを意識する時代になりました

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

内容成分、情報開示型事例2

栃木県佐野市「日光軒」は、
情報開示型対応で、ハラール佐野ラーメン、ハラール餃子で関東中の
ムスリムが来店します。
NIPPON QUESTにて1600エントリー中、ハラール餃子が1位を獲得



Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

内容成分、情報開示型事例3

大阪の野田阪神駅「日本食レストラン祭」は、
情報開示型対応で、たこ焼き体験を中心に、外国人に人気の和食を提
供し、連日ムスリムで大賑わい。屋は日本人のサラリーマンもきます。
通常のたこ焼きソースはNGなので、独自ブレンドのものを用意



Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

内容成分、情報開示型事例4

築地にある「かき小屋」は、ガンガン焼きを酒蒸しではな
く**お湯蒸し**にて対応。肉メニューを一切提供していないた
め、コスト0で簡単に対応できました。
お店の醤油をすべてハラール醤油にもしています。



Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

内容成分、情報開示型事例5

大阪なんばにある焼肉ブルズはムスリムで大人気。
ムスリムには**国産ハラールビーフ**と特別な割り下で作るす
きやき、しゃぶしゃぶで行列ができることも。**礼拝室の設
置から大きく売り上げを伸ばす。**



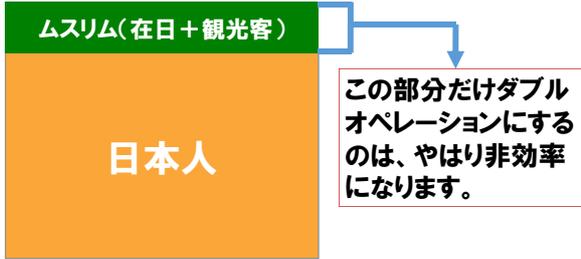
Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

全てハラール認証はありません。

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

ムスリム対応飲食店の理想的な取り組み

日本人のお客様の売上がベースになり、ムスリムや外国人の
お客様で純増の売上を作れる状態が安定する経営です。



この部分だけダブル
オペレーションにする
のは、やはり非効率
になります。

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

ダブルオペレーションを減らすためには
例えば・・・

■今使用している醤油、全てハラールにしませんか？

■今使用しているお肉、全てハラールにしませんか？

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

当然こういう考えもあります

今のメニュー、全てハラールにしませんか？

※ムスリムが食べられる食材・調味料のみで今のメニューを作る
※ムスリム専用メニューはお勧めしません。
※ダブルオペレーションが避けられ、スタッフ教育も簡単です。
※調理器具などを分けたりすることも必要ありません。

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

常連がハラールと気づかない？
浅草のすし賢さん、醤油、酢を変更。
みりんやアルコールを使わないレシピに変更。



Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

常連がハラールと気づかない？
御徒町の焼肉ばんがさん、お肉をすべてハラール、調味料もタレもハラールに。



Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

味について

従来の味を守るも、合わせるも企業様次第。
基本味覚は「甘い」「辛い」「しょっぱい」。
しかし留学生でも3年目になるとスパイスを使用せず。

メニュー改善
みんさんの口に合わせた味付け、調味料の対応。
＜辛味＞
・オリーブ・ライオン・オリーブ・オリーブ（生）・生油類
＜酸味＞
・オリーブ・ライオン・オリーブ・オリーブ（生）
＜砂糖＞
・砂糖（白砂糖）
＜他＞
・他（お肉の調理法など）
・他（お肉の調理法など）



Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

ハラール対応は3方法のみ

①今あるメニューをハラールにする
※ワンオペレーション

②ハラールメニューを新しく作る
※ダブルオペレーション
-常時対応
-予約対応

③割り切ってハラール惣菜・弁当を提供

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

日本食レストラン祭・データ①

主な来店データ

月	来店者数	男性	女性	年齢層	来店時間	来店曜日	来店理由	来店回数	来店回数	来店回数
2017年5月	118	37	3.2	91%	81%	2%	23%	14%	1%	1%
2017年6月	142	48	3.2	93%	83%	9%	20%	8%	3%	3%
2017年7月	313	84	3.7	93%	90%	6%	44%	3%	0%	17%
2017年8月	488	118	4.8	95%	94%	81%	47%	31%	10%	12%
2017年9月	513	143	3.8	93%	85%	4%	35%	11%	1%	1%
2017年10月	647	183	3.8	93%	82%	4%	23%	7%	2%	2%
2017年11月	1013	228	4.8	97%	83%	7%	34%	8%	31%	31%
2017年12月	1428	261	4.1	94%	86%	7%	32%	11%	3%	3%

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

日本食レストラン祭・データ②

何を見て来店したか

2017年7月							
	全体	インドネシア	マレーシア	シンガポール	ブルネイ	トルコ	その他
1位	HMJ	HMJ	FACEBOOK	HMJ	FACEBOOK	HMJ	HMJ
2位	GOOGLE	GOOGLE	GOOGLE	GOOGLE	HMJ	GOOGLE	GOOGLE
3位	FACEBOOK	FACEBOOK	HMJ	FACEBOOK	GOOGLE	FACEBOOK	FACEBOOK

2017年12月							
	全体	インドネシア	マレーシア	シンガポール	ブルネイ	トルコ	その他
1位	フェイスブック	HMJ	フェイスブック	HMJ	HMJ	HMJ	フェイスブック
2位	HMJ	フェイスブック	友人紹介	友人紹介	フェイスブック	友人紹介	フェイスブック
3位	友人紹介	友人紹介	HMJ	FACEBOOK	友人紹介	FACEBOOK	HMJ

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

日本食レストラン祭・データ③

好きな食べ物

	全体	インドネシア	マレーシア	シンガポール	ブルネイ	トルコ	その他
1位	たこ焼き	海鮮丼	たこ焼き	寿司	たこ焼き	唐揚げ	たこ焼き
2位	らーめん	たこ焼き	らーめん	たこ焼き	海鮮丼	たこ焼き	らーめん
3位	海鮮丼	唐揚げ	せうぶ	せうぶ	らーめん	らーめん	海鮮丼

主な来店曜日

	全体	インドネシア	マレーシア	シンガポール	ブルネイ	トルコ	その他
1位	月曜日	月曜日	月曜日	日曜日	月曜日	月曜日	木曜日
2位	木曜日	木曜日	木曜日	木曜日	木曜日	日曜日	火曜日
3位	火曜日	日曜日	火曜日	木曜日	木曜日	火曜日	月曜日

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

日本食レストラン祭・データ④

男女比

男性	73%
女性	27%

客単価データ

全体	インドネシア	マレーシア	シンガポール	ブルネイ	トルコ	その他
男性	¥1,894	¥1,894	¥1,894	¥1,894	¥1,894	¥1,894
女性	¥1,894	¥1,894	¥1,894	¥1,894	¥1,894	¥1,894

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

日本食レストラン祭・データ⑤

【現場での定性情報】

- オープンして間もなくは伸び率がイマイチでしたが、三か月経過後、店主さんからムスリム主導の発信に切り替え伸び率が上昇。
- ガイドやツアーコンダクターが急にいってもらい、席数が30あるという事もあり中団体の予約を取ることができた。
- 相変わらずオープン当初から変わらず、圧倒的な訪日客。情報発信のおかげか？
- 年月が経つにつれて在日のムスリムも増えてきている。
- こちらもオープン当初から変わらず、女性に人気。
- 単価はなかなか伸びなかったが、ドリンクの種類を増やす、待ラメンの棚前、祭グッズなどをすすずす上昇。
- こちらも圧倒的にディナーが優勢。USJ帰りなどに多く利用されている。
- 十人十色だが一番人気はたこ焼き。味はもちろん体験が気に入っている。
- オープン当初はHMJが圧倒的だったが、口コミがとてども拡散している。同僚がアテランチすることが最大のポイント。
- まちまちだが、基本的に1は7日間の旅行者が多く、日月火の三日間が関西、残りが関東が多い傾向。

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

エリアの事例 (台東区編)

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

台東区の全てのはじまりはここから・・・



・ムスリムは来ていない？
・ムスリム対応は難しそう
・現状維持で満足だから・・・

Walk around tour in Asakusa for Muslim
ムスリム浅草モニターウォーキングツアー
第1回開催 2014年12月25日
第2回開催 2015年4月29日

「ASAKUSA MUSLIM MAP第一弾」作成
※ただし、カレー・ケbab以外のお店はわずか3店舗

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

Muslim Welcome Town台東区のはじまり

2015年10月5日公示
「台東区ハラール認証取得助成事業」

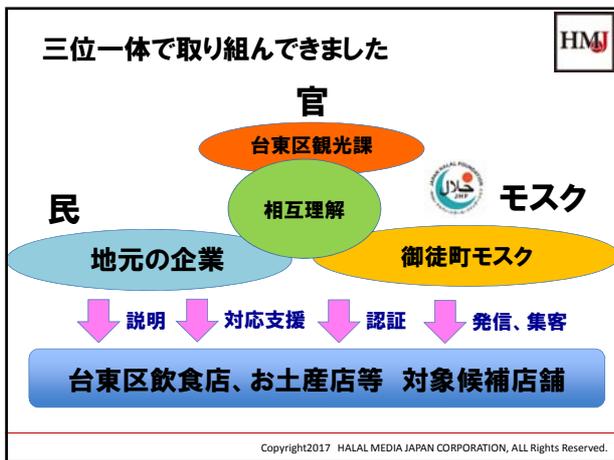
目的：
近年、インドネシアやマレーシアをはじめとしたASEAN各国からの旅行者が増加しており、今後もさらなる増加が予想されています。インドネシアやマレーシアは、イスラム教徒＝ムスリムを主体とする国であるため、早急にムスリム旅行者の受入環境を整備することが必要です。そこで、台東区を訪れるムスリム旅行者が安心して飲食し、観光を楽しんでもらうため、台東区ハラール認証取得助成事業を実施します。この事業は、ハラール認証を取得する台東区内の飲食店等に對して、認証取得費用の一部を助成することにより、近年増加するムスリム旅行者への「食のおもてなし」を目的としています。

助成対象者
台東区内の店舗において、食品衛生法の許可を受けて営業を行う食品等事業者(法人・個人は問いません。)ただし、新たに店舗を設置する場合は、食品衛生法の許可の申請を受理され、営業を行う予定の方を食みます。

例)※ 台東区内に店舗を構えるレストラン、喫茶店、弁当屋、和菓子店、洋菓子店等

助成金額：
助成対象経費の2分の1以内、上限10万円
http://www.city.taito.lg.jp/index/bunka_kanko/yukyaku/tourist/251005.html
https://www.city.taito.lg.jp/index/bunka_kanko/yukyaku/tourist/251005.files/2015.pdf

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



台東区ムスリムウェルカムセミナーを実施！



イスラム・ハラールの基礎を学ぶセミナー By 御徒町モスク

現場飲食店の声を届けるセミナー By 成田屋

全国の具体的な対応であったり、情報発信などのセミナー By HMJ

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

3店舗⇒25店舗

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

ムスリム おもてなし街づくり

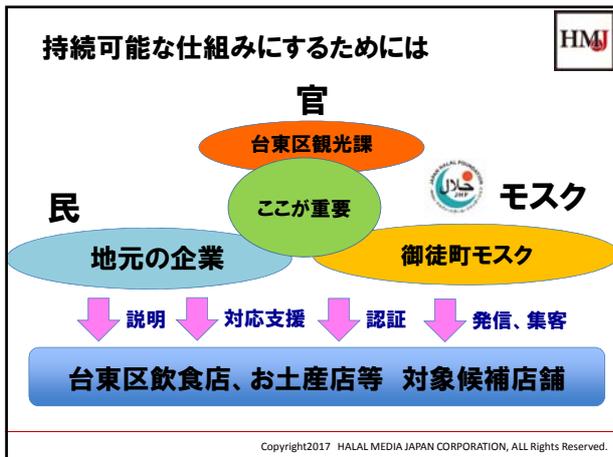
を結んだ面のネットワーク構築と相互送客による
ビジネスの活性化＝ムスリム観光客の利便性アップ

台東区はムスリム対応後、旅行会社から「2食計算できる街」となりました！



ホテル 旅館
礼拝施設 宿泊施設 礼拝施設
飲食店 商業施設 飲食店

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



おもてなしタウン作りの重要な要素

ムスリムおもてなしタウン5大要素

- 1) 観光スポット (魅力あるコンテンツ)
- 2) 宿泊対応 (安心して泊まれる環境)
- 3) 飲食対応 (ムスリムが食べれる食事対応)
- 4) 礼拝対応、モスク
- 5) お土産対応 (地方特産品のお菓子や食材)

地産地消が重要です！
地方のものほどハラールなものは多いです！

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

地域での相互送客が重要です

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

但し、1社ではダメです。

町ぐるみ、市ぐるみ、都道府県、国ぐるみで面の体制を作らないといけません。

周りの会社様も巻き込んで、ムスリムをおもてなししましょう！！

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

Islam教徒向け市場拡大
“ハラール”認証に課
日本経済の救世主

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



目次

- ①**基礎**
- ②**ハラール対応の可能性**
- ③**ハラール認証とは**
- ④**どうすればいいのか**
- ⑤**質疑応答**

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.



御清聴ありがとうございました

質疑応答タイム

Copyright2017 HALAL MEDIA JAPAN CORPORATION, ALL Rights Reserved.

HIROSHIMA & WESTERN HONSHU VEGETARIAN GUIDE



HIROSHIMA / OKAYAMA / TOTTORI / SHIMANE / YAMAGUCHI

WELCOME, VEGETARIAN TRAVELERS!

As Japan welcomes more and more visitors from around the world, efforts are being made to accommodate a diverse range of dietary needs. While the number of restaurants that cater to vegetarians is growing here in the Chugoku Region, they are still rather limited, particularly outside of Hiroshima and Okayama. We hope, however, that this guide will help vegetarian travelers find delicious meat-free dining options in our region and help make their stay a memorable one.

Chugoku Transport and Tourism Bureau Chugoku Economic Federation

国土交通省中国運輸局
(一社) 中国経済連合会

Note:

Information correct as of January 2018. Listings selected by GetHiroshima based upon information supplied by the businesses.

If you find any information that is out of date or would like to provide additional information that might be helpful to future visitors, please contact us by email at vegetarianguide@gethiroshima.com or tag us with #veggiechugoku.

Issued in Jan 2018
Produced by Chugoku Transport & Tourism Bureau
Chugoku Economic Federation
Compiled, edited & designed by GetHiroshima
Supervised by Japan Vegetarian Society / NPO

発行者 中国運輸局、中国経済連合会
監修 NPO 法人日本ベジタリアン協会

Vegetarian in Japan

It is rare these days to find a restaurant in Japan that has absolutely no idea about vegetarian diets. Confusion, however, does remain. Awareness that fish-based *dashi* (stock) rules out much Japanese cuisine for vegetarians cannot always be relied upon. The same goes for salad dressings and deep-frying foods in separate oil. Least understood, perhaps, is the concept of animal rennet used in cheese production. Wherever possible, we have listed restaurants with a good understanding of vegetarian needs and that clearly list ingredients. If in doubt, use the language guide on page 15 and backpage food checklist to help you to eat compassionately and well during your time here.

A word about Gluten-Free



Many restaurants in Japan are adding gluten-free options to their menus in response to demand among travelers from overseas. Knowledge is still patchy, however, and we recommend that sufferers of Celiac Disease take care when ordering.

GUIDE TO SYMBOLS



100% vegan restaurant



Vegan options available



100% lacto-ovo vegetarian



Lacto-ovo vegetarian options available



Gluten-free options available



English menu



Vegetarian options clearly marked



English spoken



Free WiFi



Credit Cards accepted



Non-smoking

CHUGOKU REGION



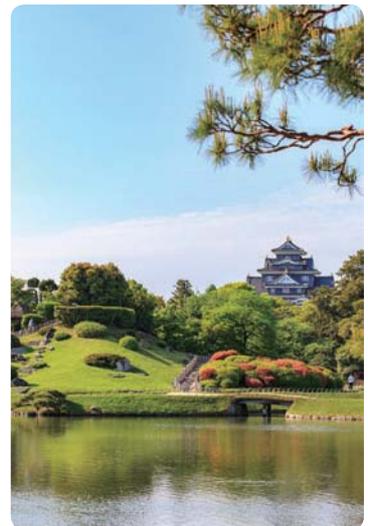
Matsue Castle, Matsue City (松江城)
© Shimane Prefecture



Tottori Sand Dunes, Tottori City (鳥取砂丘)
© Tottori Prefecture

- JR Train
- Shinkansen
- Bus

OSAKA
KYOTO



Okayama Castle and Korakuen Garden,
Okayama City (岡山城・後樂園)
© Okayama Prefecture



Rurikoji Temple, Yamaguchi City (瑠璃光寺)
© Yamaguchi Prefecture



A-bomb Dome, Hiroshima City (原爆ドーム)
© Hiroshima Prefecture

HIROSHIMA

HIROSHIMA, MIYAJIMA, ONOMICHI, HIGASHI-HIROSHIMA





vegan



vegan options



vegetarian



vegetarian options



gluten-free options



1 Macrobiotic

CROISSANT MARCHÉ

クロワッサン マルシェ



The only 100% vegan eatery near the city center. Macrobiotic plate lunches and take away bento boxes in a natural food store west of Peace Memorial Park.

10:00-19:00

Closed Sunday, National Holidays



1-3-4 Sakai-machi, Naka-ku, Hiroshima | Tel: 082-234-8133



2 Macrobiotic

SAISHOKU-KENBI

菜食健美



Those craving vegan ramen will be prepared to make the effort to get to this lunch spot in a residential area, 10 min by taxi from Nishi-hiroshima Station.

11:00-16:00 (L.O. 15:00)

Closed Tuesday & occasional holidays
daisho-kikaku.com/hiroshima



4-32-2 Koi-ue, Nishi-ku, Hiroshima | Tel: 082-271-3770



3 French

KIYO COURAGE

キヨコラージュ



This French restaurant serves beautifully presented full-course meals with seasonal, local fare. Perfect for a special occasion. Reserv. one day in advance.

12:00-15:00 (L.O.14:00) / 18:00-23:00 (L.O.21:00) / Closed Wednesday

www.kiyocourage.jp



12-5 Nobori-cho, Naka-ku, Hiroshima | Tel: 082-221-2077



4 Japanese dining bar

HALLELUJAH

KITCHEN & BAR ハレルヤ



Dining bar open all night. Japanese and western vegetarian options and at least one vegan dish. Owner Shuji is very understanding and flexible.

18:00-05:00

Closed Monday

www.facebook.com/hallelujah.kitchen.bar



1F Nakagawa Bldg II, 8-11 Nagarekawa-cho, Naka-ku, Hiroshima | Tel: 082-247-0199



5 Italian

PIZZERIA BAR ARIETTA

アリエッタ



Ingredients clearly detailed on the English menu and a willingness to accommodate special diets make navigating this classic Italian menu trouble free.

12:00-15:00 (L.O.14:00)

18:00-01:00 (L.O.24:00)

Lunch only Sat, Sun and Nat Hols



1-4-26 Kamiya-cho, Naka-ku, Hiroshima | Tel: 082-247-8456



6 Organic, natural

KISSA SAEKI

喫茶さえき



6 healthy vegan plate lunches to choose from at this reinvented family-run Japanese-style *kissaten* cafe in the city center. Raw sweets also available.

7:30-20:00 (L.O. 19:00)

Closed Sunday, National Holidays

xn--r8jkw5439auu9b.com



1-4-25 Kamiya-cho, Naka-ku, Hiroshima | Tel: 082-246-9339



7 Organic

CHERIE NO HATAKE

シェリーの畑



A good selection of vegetarian dishes on the menu at this 2F restaurant with many of the seriously tasty vegetables coming from the owner's farm.

18:00-24:00 (L.O.23:30)

Closed Sunday



2F 2-21 Hondori, Naka-ku, Hiroshima | Tel: 082-205-5668



8 International

3 TREE

スリーツリー



Eclectic American-style breakfasts, lunches and dinners near Takano-bashi streetcar stop. Please mention that you are vegetarian when ordering.

Monday-Friday 9:00-22:00

Sat, Sun, Nat Hols 8:00-22:00

3tree-hiroshima.com



2-4-11 Kokutajji-machi, Naka-ku, Hiroshima | Tel: 082-236-9833



vegan



vegan options



vegetarian



vegetarian options



gluten-free options



9 Vegan fast food

ART CAFE ELK
アートカフェ エルク



With "chicken" nuggets and "BLTs", ELK is the place for vegan comfort food. Healthy vegan homestyle Japanese dishes & chocolate cake also available.

10:30-16:00 / 18:00-22:00
Closed Wednesday
elkcafe.com



2F Nakahara Bldg, 1-7-23 Ote-machi, Naka-ku, Hiroshima | Tel: 082-247-4443



10 Okonomiyaki

NAGATAYA
長田屋



Excellent awareness of vegetarian needs & well-thought-out English menu with meat free versions of Hiroshima's signature dish next to Peace Memorial Park.

11:00-21:00 (L.O. 20:30)
Closed Tuesday, the 4th Wednesday
nagataya-okonomi.com



1-7-19 Ote-machi, Naka-ku, Hiroshima | Tel: 082-247-0787



11 Italian

CAFFÉ PONTE
カフェポンテ



European riverside dining across from Peace Memorial Park. Ask for the vegetarian menu (though several items do contain Parmesan and mozzarella cheese).

10:00-22:00
www.caffeponte.com



1-9-21 Ote-machi, Naka-ku, Hiroshima | Tel: 082-247-7471



12 Indian

KANAK
インド料理カナック



Friendly Indian restaurant near Peace Memorial Park with many vegetarian options which can be made vegan on request. Great value lunches.

11:00-15:00 (L.O. 14:30)
17:00-22:30 (L.O. 22:00)
kanak-hiroshima.com/en



2-2-10 Ote-machi, Naka-ku, Hiroshima | Tel: 082-236-7308



13 Tex-Mex, international

OTIS!
オーティス



Vegetarian options at this quirky restaurant include a daily lunch plate, Tex-Mex and lentil curry. Homemade soy cheese available. Great desserts too.

Monday-Saturday 12:00-23:00
Sun & National Holidays 16:00-23:00
otis.world.coocan.jp



1-20 Kako-machi, Naka-ku, Hiroshima | Tel: 082-249-3885



14 Indian

ROOPALI
インド料理ルーパリ



This very popular and friendly Indian restaurant near Hiroshima Shinkansen Station has a wide vegetarian menu and a good understanding of vegan needs.

11:00-15:00 (L.O. 14:30)
17:00-22:00 (L.O. 21:30)
www.roopali.jp



14-32 Wakakusa-cho, Higashi-ku, Hiroshima | Tel: 082-264-1333



15 Okonomiyaki

ICCHAN OKONOMIYAKI
いっちゃん アッセ店



It's not advertised, but Icchan is very flexible when it comes to preparing meat-free okonomiyaki, so please ask. Vegetarian sauce available.

11:00-22:00 (L.O. 21:30)
Occasional holidays when shopping center closed



2F ASSE Bldg, 2-37 Matsubara-cho Minami-ku, Hiroshima | Tel: 082-261-0680



16 International

KEMBY'S
ケンビーズ



An institution in the Hiroshima international community best known for burgers and BBQ, KeMBY's also has a vegetarian menu and flexible service.

Mon-Thur 11:30-14:30, 17:00-00:30 (Wed Lunch closed). Fri 11:30-14:30, 17:00-01:00, Sat 11:30-01:00, Sun 11:30-23:30



2-9-13 Ote-machi, Naka-ku, Hiroshima | Tel: 082-249-6201



vegan



vegan options



vegetarian



vegetarian options



gluten-free options



17 Mexican, Tex-Mex

BORRACHOS

ボラーチョス



Vegetarian burritos, enchiladas and appetizers that include guacamole made fresh at your table, late into the night in Hiroshima's nightlife district.

Monday-Saturday 18:00-05:00
Sunday 18:00-02:00



6-5 Yagenbori, Naka-ku, Hiroshima | Tel: 082-241-3911



18 Italian, French

CIEL

シエル



Creative, well-presented platters with a variety of small dishes for ¥1000 as well as a vegetarian pasta at lunch. Vegan & vegetarian dinner sets too.

11:30-15:00 (L.O.14:30)
17:30-23:00 (L.O.22:00)
Closed Tuesday



2-1-12 Otemachi, Naka-ku, Hiroshima | Tel: 082-247-2525



19 Indian

LOKANTASI MIKI

ロカントス ミキ



Vegetarian curries served in a cozy little shop in the entertainment district. Let them know if you are vegan and they are happy to oblige.

18:00-01:00
Closed Sunday and National Holidays
www.facebook.com/lokantasimiki



9-10 Yagenbori, Naka-ku, Hiroshima



20 Cafe

TRIPLE

トリプルカフェ



This cafe, attached to a trail running shop, serves vegan cutlet sandwiches, Keema curry & burger plates lunches (with or without egg).

Saturday-Tuesday 11:00-19:00 (L.O.18:30)
Friday 11:00-23:00
Closed Wednesday, Thursday



2F Aloha building, 1-4-5 Ote-machi, Naka-ku, Hiroshima | Tel: 082-207-3353



21 Italian

LIBERO

リベロ



Reserve a day in advance for vegetarian & vegan Italian full course dinners (approx ¥5000) prepared by the talented Chef Nishitani.

18:00-22:00
Closed Tue and 2nd Mon
www.libero1122.com



10-14 Nobori-cho, Naka-ku, Hiroshima | Tel: 082-223-1122



22 Japanese

YAMAICHI BEKKAN

宮島山一別館



The menu at this family-run ryokan opposite the Miyajima ferry terminal includes vegan sushi and hearty tempura set lunches with vegan miso soup.

11:00-14:00 / 17:00-20:00
Occasional holidays
yamaichibekkan.com



1162-4 Minato-machi, Miyajima-cho, Hatsukaichi | Tel: 0829-44-0700



23 Dining cafe

YAMANEKO

やまねこ



This quirky waterfront cafe/restaurant in Onomichi serves a daily Japanese vegetarian lunch plate.

11:30-22:00
Closed Monday
ittoku-go.com



2-9-33 Tsuchido, Onomichi | Tel: 0848-21-5355



24 Organic, natural

CAFE SPROUTS

カフェ スプラウツ



Take a drive out to this countryside bakery in Higashi-hiroshima for delicious vegan plate lunches.

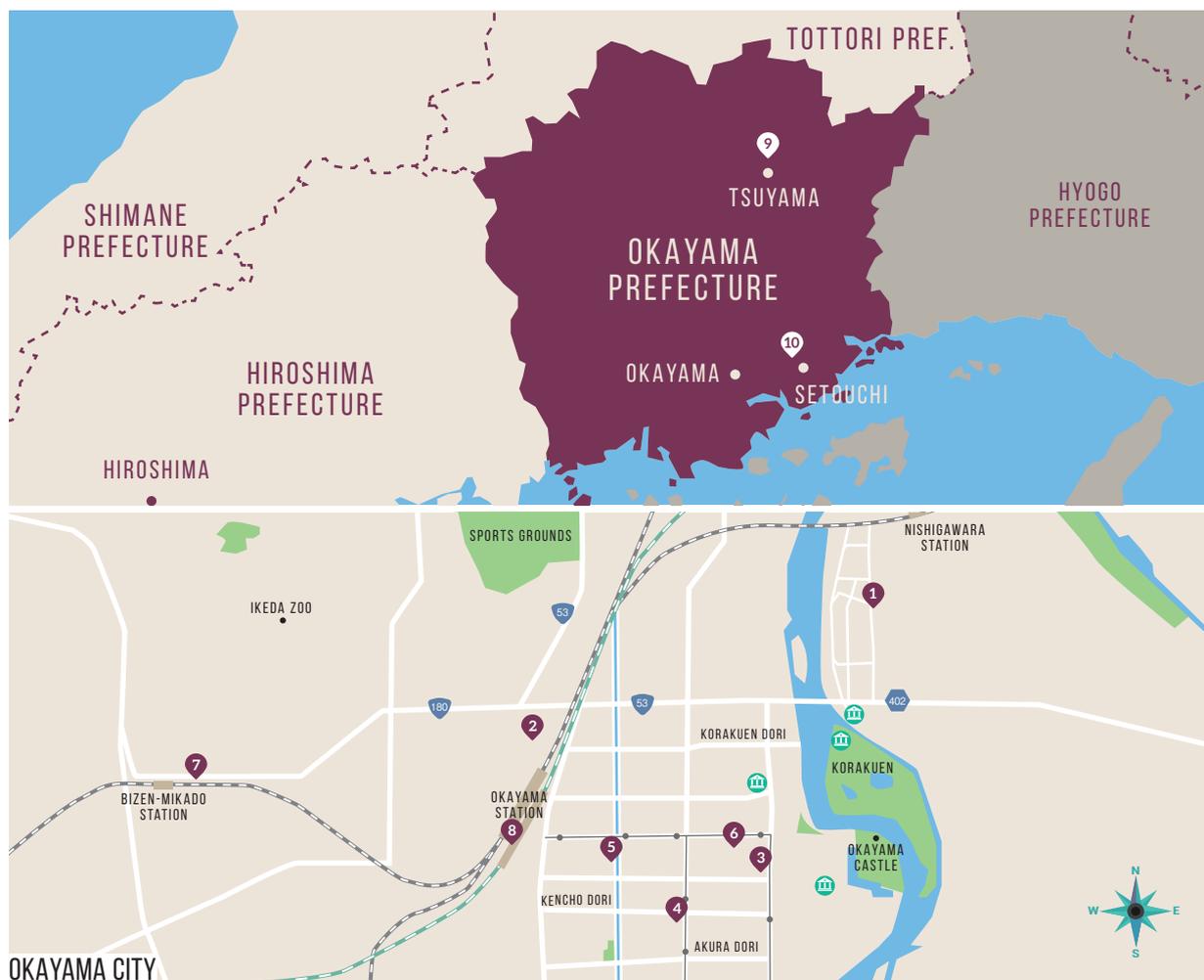
11:30-14:00 (lunch), 14:00-16:30 (cafe)
Closed Jan-Feb and every Tues, Wed.
www.countrygrain.com



225-2 Shimotakeni, Fukutomi-cho, Higashi-Hiroshima | Tel: 082-435-2326

OKAYAMA

OKAYAMA, TSUYAMA, SETOUCHI



1 Tex-Mex

FREEDOM TACOS   
 フリーダムタコス

Tex-Mex in a fun store packed with Mexican memorabilia. Homemade tortilla chips, vegan plate lunches and sides. A must for cilantro lovers.

Tue-Fri: 11:30-14:30, 18:00-22:00, Sat, Sun,
 Nat Hols: 11:30-16:00 (L.O. 15:30), 18:00-22:00
 Closed Mon, freedomtacos.web.fc2.com



1-15-20 Hama, Naka-ku, Okayama | Tel: 086-206-2117



2 Organic cafe

THE MARKET
 ザ マーケット 

Delightful city center cafe and food store with a great range of vegetarian breads, sandwiches, quiche, sweet treats and very knowledgeable staff.

11:00-19:00
 Closed the 1st Tuesday of the month
www.themarket.co.jp/market



1-12-14 Houkan-cho, Kita-ku, Okayama | Tel: 086-255-1100



vegan



vegan options



vegetarian



vegetarian options



gluten-free options



3 Curry

QUIET VILLAGE

クワイエットビレッジ



Funky little curry shop with a chilled, alternative vibe run by a friendly couple. Limited but tasty selection of Indian inspired curries.

11:30-19:30 (L.O.19:00)

Closed Monday

Occasional holidays



1-6-43 Omote-cho, Kita-ku, Okayama | Tel: 086-231-4100



4 Japanese, organic, natural

YASAI-SHOKUDO KOYAMA

野菜食堂こやま



For fans of Japanese cuisine, the vegan dinner courses made with the freshest seasonal ingredients make the effort to book a table here very worthwhile.

11:30-14:30 (L.O.14:00), 17:30-21:00

(L.O.20:30) / Closed Tue, Mon & Wed (Dinner)

831 580.com



1-3-35 Tamachi, Kita-ku, Okayama | Tel: 086-234-0315



5 Organic wine bar

NATURELLEMENT

ナチュラルモン



Wine bar along the Nishigawa Canal serving locally sourced French style vegetable dishes which pair well with their selection of organic wines.

Tue-Sat 17:30-23:30 (L.O.23:00)

Sun 16:00-22:00 (L.O.21:30) / Closed Mon

prevenant.jp



8-15 Honmachi, Kita-ku, Okayama | Tel: 086-226-8201



6 Sandwiches

COZZY'S

コージーズ



Accommodating sidestreet sandwich and burger shop. Vegetable sandwiches on the menu. Open to substitutions and making custom meatless burgers.

11:30-21:00

Closed Tuesday



1-1-40 Omote-cho, Kita-ku, Okayama | Tel: 086-225-1803



7 Cafe, sweets, burgers

TERECOCO

テレココ



A great selection of vegan cakes, scones and breads, plus a killer home-made veggie burger and lunch bags. Complimentary coffee too!

Monday-Thursday 10:00-20:00

Saturday, Sunday 10:00-17:00

Closed Friday and occasional holidays



ZEUS Okayama102, 15-20 Shimoifukukami-machi, Kita-ku, Okayama | Tel: 086-289-5894



8 Italian

CAPRICCIOSA

カプリチオーザ JR 岡山駅店



Italian chain restaurant with several vegetarian items on the menu. Not marked as vegetarian so careful explanation of your needs to the staff recommended.

11:00-23:00 (L.O.22:30)

capricciosa.com/location/okayama



1-1 Ekimoto-machi, Kita-ku, Okayama | Tel: 086-235-0675



9 Vegan cafe

BONHEUR

ボヌール



This cafe in a pleasant white clap-board house offers an additive-free vegan lunch set and vegan sweets.

11:00-17:00

Closed Wednesday, Sunday

k-mere-k.wixsite.com/bonheur-vege



651-4 Higashi-ichinomiya, Tsuyama 708-0814 | Tel: 090-3636-6445



10 Vegan cafe

ERBENMU VEGAN

& ORGANIC FOOD アルバンモー



Healthy vegan healthy cooking using organic and local produce whenever possible. ¥3000 course meals also available (reservation one week in advance).

Open Friday, Saturday, Sunday only

11:30-15:00 (lunch) 14:00-17:30 (cafe)

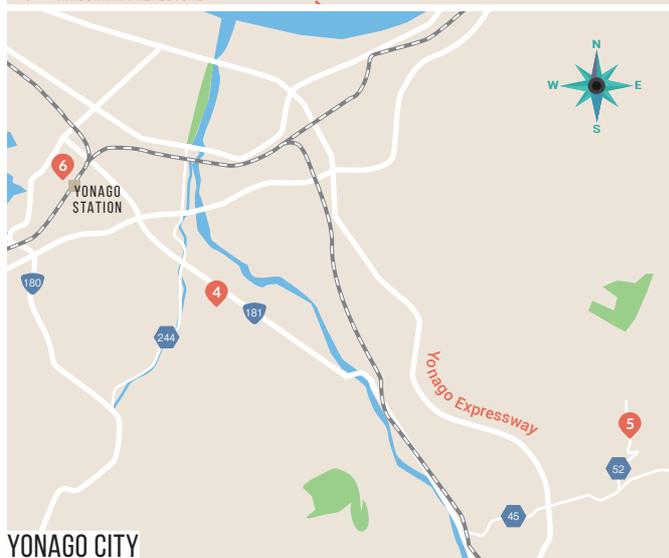
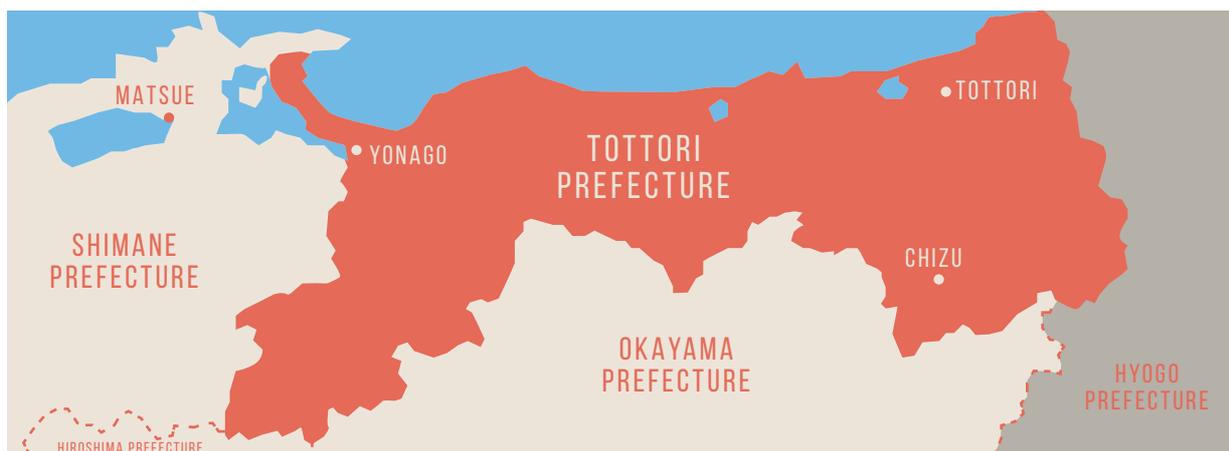
Closed Mon-Thur, the 4th Sun of the month



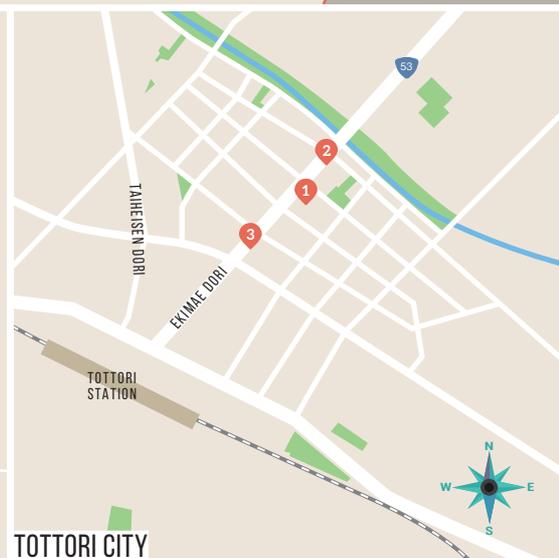
355 Okucho Fukumoto, Setouchi | Tel: 080-1278-1250

TOTTORI

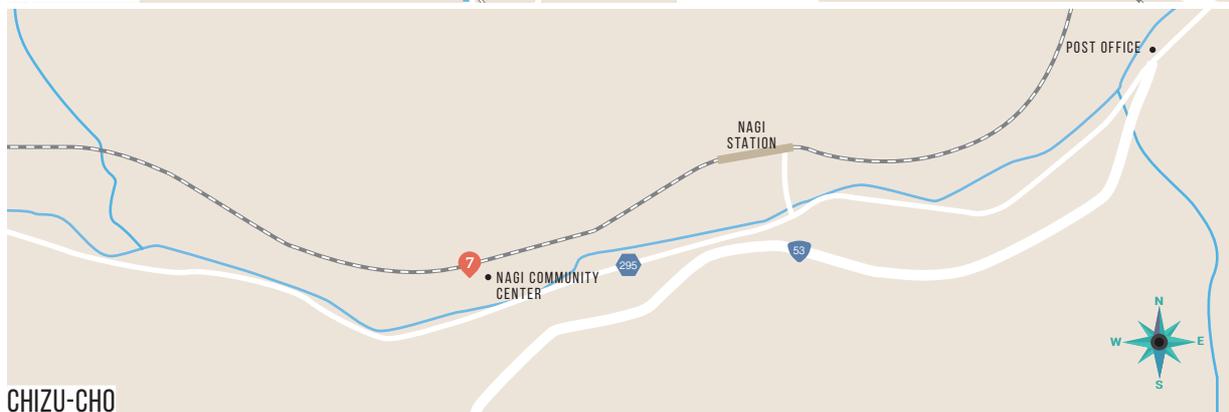
TOTTORI, YONAGO, CHIZU



YONAGO CITY



TOTTORI CITY



CHIZU-CHO



vegan



vegan options



vegetarian



vegetarian options



gluten-free options



1 Japanese

GOHAN-YA SHIN

ごはん屋進



The staff in this casual eatery located in a shopping complex are happy to cook up homestyle Japanese goodies made with additive-free ingredients.

11:00-20:00
Closed Sunday
gohanya-shin.jimdo.com



1F 323-1 Yayoi-cho, Tottori | Tel: 0857-24-6141



2 Italian, Cafe

CAFE SOURCE

カフェ ソース



Pasta and sweets 8 minutes' walk from Tottori JR Station. Mention you are vegetarian and the staff will help you choose something suitable.

12:00-24:00 (L.O.23:30)
cafe-source.com



2F 227 Yayoi-cho, Tottori | Tel: 0857-21-3457



3 International

MIRAI RESTAURANT & CAFE

ミライ レストラン&カフェ



Explain your needs to the friendly and flexible staff, willing to adjust dishes like pasta, sandwiches and rice omelettes for vegetarian diners.

11:30-23:00 (L.O.22:30)
Closed Wednesday
www.miraiwa.net



2F MK Bldg. 163 Suehiro-onsen-cho, Tottori | Tel: 0857-68-1013



4 Organic cafe

HANA-AMI

はなあみ



Hidden cafe run by two sisters serving healthy food. Access by car only, but there is an attached beauty salon!

11:30-16:00
Closed Sunday, Monday
nanahanaami.tumblr.com



75-4 Fukuichi, Yonago | Tel: 0859-57-4894



5 Bakery cafe

KOSAJI-ICHI

コウボパン小さじいち



Small bakery with great views of Mt. Daisen serving vegan plate lunches featuring healthy fermented foods plus great bread.

11:00-16:00 / Closed Sun, Mon, Tue
and from January to March
kosaji-1.com



1713-1 Kanaya-dani, Hoki-cho, Saihaku-gun | Tel: 0859-68-6110



6 Vegan cafe

HIBI-NO-KATE

日々の糧



Additive-free natural Japanese vegan food on the 2nd floor of the Hotel Sanada, 5 minutes' walk from Yonago JR Station.

11:00-15:00 / 17:00-21:00 (L.O.20:30)
Closed Sunday
hibinokate.com



2F 197 Meiji-cho, Yonago | Tel: 0859-34-3773



7 Cafe, craft beer

TALMARY

タルマーリー



Breads, craft beer, pizza and sandwiches in a repurposed former kindergarten building, 9 minutes' walk from Nagi JR Station (那岐駅).

10:00-16:00
Closed Tuesday, Wednesday, January
www.talmary.com



214-1 Ose, Chizu-cho, Yazu-gun | Tel: 0858-71-0106



Mt. Daisen, Tottori Prefecture (大山)

SHIMANE

MATSUE, IZUMO, KISUKI, YASUGI





vegan



vegan options



vegetarian



vegetarian options



gluten-free options



1 Indian

SPICE

インド料理スパイス



Indian food in Matsue city. Organic chai and homemade desserts also available.



11:30-22:00 (L.O.21:30)
Closed Tuesday (open if National Holiday)
www.spice-matsue.com



1-16-26 Gakuen, Matsue | Tel: 0852-27-7720



2 Italian

PASTA FACTORY ORTAGGIO

パスタファクトリー



Authentic Italian cuisine. Pasta made to order and stone oven-baked pizza. Vegetarian dishes on request.



Lunch 11:30-15:00
Dinner Mon-Sat 17:30-22:30
Sun, Nat Hols 17:30-21:30
brocs-industry.com



82 Suetsugu-honmachi, Matsue | Tel: 0852-28-0101



3 Soba / Udon

YAKUMOAN

八雲庵



Izumo *soba* noodles in a former samurai residence with a lovely garden. Offers soy sauce, olive oil or salt-based dips to vegetarians.



10:00-14:00 (L.O.)
(Closed January 1st and 2nd)
www.yakumoan.jp



308 Kitahori-cho, Matsue | Tel: 0852-22-2400



4 Ethnic

GREEN'S BABY

グリーンズ・ベイビー



Vegetable buffet as well as Asian and "ethnic" dishes in a stylishly traditional Japanese building near Matsue Castle.



11:00-16:00 (L.O.15:00)
Occasional holidays
www.facebook.com/greensbaby



204 Tono-machi, Matsue | Tel: 0852-61-3208



5 Japanese

MANAINA VEGE CAFE & GALLERY

まないな ベジカフェ&ギャラリー



Art space serving vegetarian food in a 100-year-old farmhouse 5 minutes' walk east of Izumo Taisha Shrine. Run by a couple who have traveled the world.



11:00-15:00 / Closed Mon, Tue, Wed,
Thur and January to March
manai7.tumblr.com



7 Kizuki-higashi, Taisha-cho, Izumo | Tel: 0853-53-5560



6 Japanese

NANOHANA

natural foods and goods 菜野花



Natural food store serving macrobiotic lunches in Kisuki in Un-nan. Meals available at other times of the day by reservation.



11:00-13:00
Closed Saturday, Sunday, National Holidays
www.nanohanadayori.com



1-5 Kisuki, Kisuki-cho, Un-nan 699-1332 | Tel: 0854-42-4522



7 Cafe

CAFE A.ORYZAE

カフェ・オリゼ



Lunches comprising of seasonal, locally grown organic rice and produce served in a 60-year-old farmhouse.



11:00-17:00
Closed Monday, Tuesday
cafeoryzae.com



331-1 Satogata, Kisuki-cho, Un-nan 699-1311 | Tel: 0854-42-5486



8 Japanese ryokan

CHIKUYOU

竹葉



Macrobiotic course dinners a stone's throw from the Adachi Art Museum. Reservation 3 days in advance required. Groups of up to 40. Overnight stay and use of private hot spring available.



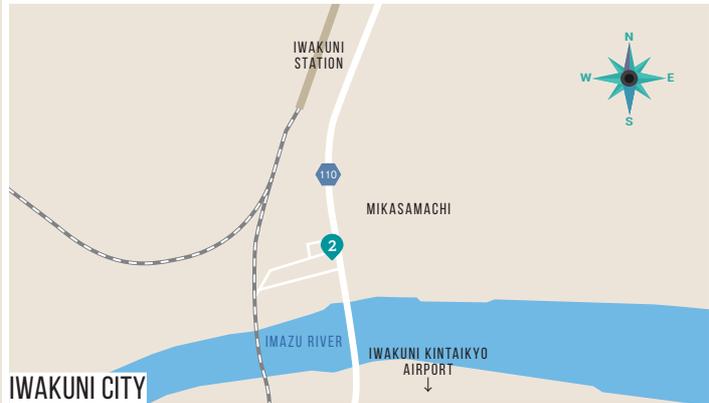
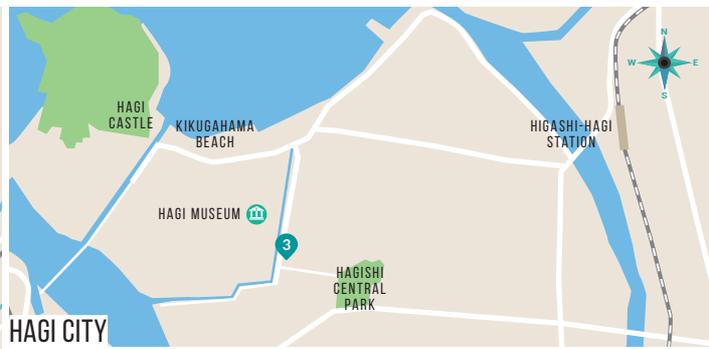
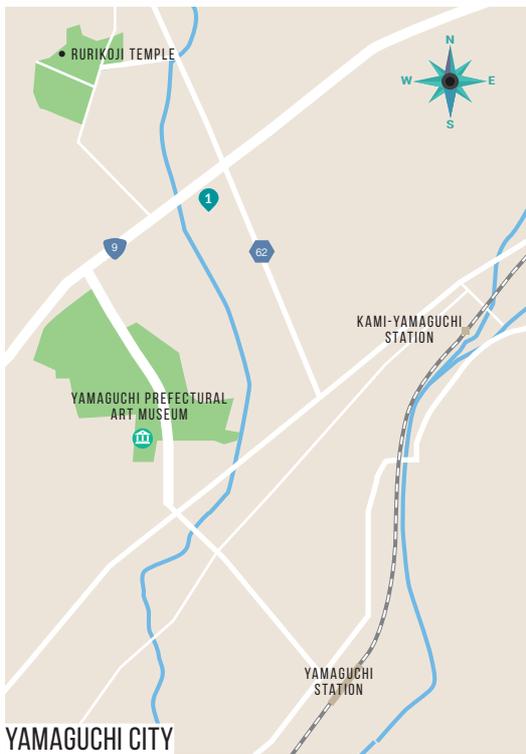
11:30-14:00 / 18:00-21:00
Occasional holidays
english.chikuyou.jp / info@chikuyou.jp



438 Furukawa-cho, Yasugi | Tel: 0854-28-6231

YAMAGUCHI

YAMAGUCHI, IWAKUNI, HAGI





vegan



vegan options



vegetarian



vegetarian options



gluten-free options



1 Vegan lunches

VEGECAFE TOY TOY

ベジタブル喫茶 トイトイ



Vegan plate lunches with 10 different dishes, delicious whole grain rice & soup. 20 min walk from Yamaguchi JR Station. Checking if open in advance recommended.

11:30-14:30 (L.O.)
Closed Friday & occasional holidays
vegebeer.jugem.jp



37-1 Ushiro-gawara, Yamaguchi | Tel: 070-5057-0821



2 Tex-Mex

MIKE'S IWAKUNI

マイクス岩国店



Tex-Mex in Iwakuni. Many vegetarian options featuring homemade refried beans to go with Mike's tasty freshly made tortilla chips and guacamole.

11:00-14:00 (L.O. 13:30) / 17:00-22:00 (L.O. 21:00)
Closed Wednesday
mikes.jp/shopinfo04.html



1-7-12 Mikasa-machi, Iwakuni | Tel: 0827-24-7001



3 Japanese

HOTORI-TEI

畔亭



Enjoy lunch in Hagi's castle district overlooking a beautiful Japanese garden. Reservation by phone or email 3 days in advance required.

11:00-16:30
Closed Thursday, January
www.hotoritei.com



62 Minami-katakawa-machi, Hagi | Tel: 0838-22-1755



Kikugahama Beach, Hagi City (菊ヶ浜)

VEGETARIAN SURVIVAL JAPANESE

While more and more places in Japan understand these terms, it is likely that you will need to follow up with more information about what you can't and (importantly) what you can eat.

Use the checksheet on the back page to show restaurant staff your dietary restrictions or use the Japanese below. We encourage you to try and say the phrases yourself!

I'm a vegetarian.

Watashi wa bejitarian desu.

私は、ベジタリアンです。

I can't eat meat, poultry or fish, including *dashi* fish stock. Eggs and dairy are OK.

Niku, toriniku, sakana (dashi mo fukumete) ga taberaremasen. Tamago, nyūseihin wa daijobu desu.

肉、鶏肉、魚（出汁も含めて）が食べられません。卵、乳製品は大丈夫です。

I'm a vegan.

Watashi wa biigan desu.

私は、ビーガンです。

I can't eat meat, poultry or fish, including *dashi* fish stock, eggs or dairy products.

Niku, toriniku, sakana (dashi mo fukumete), tamago, nyūseihin ga taberaremasen.

肉、鶏肉、魚（出汁も含めて）、卵、乳製品が食べられません。

Does this contain ~ ?

Kore ni wa ~ ga haitte imasu ka?

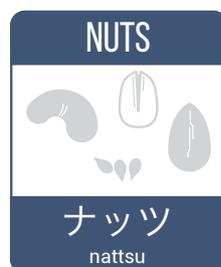
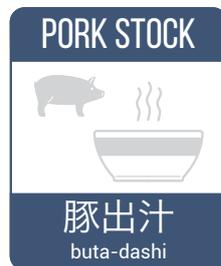
これには～が入っていますか。

Is this soup stock made from bonito ?

Kono dashi wa katsuo-bushi de tsukutte imasu ka?

この出汁は、鰹節で作っていますか。

I'M AFRAID I CAN'T EAT~ すみません〜を食べられません。 (sumimasen ga ~ o taberaremasen)



 "X" out the foods you wish avoid and show when ordering.

MUSLIM-FRIENDLY

HIROSHIMA & WESTERN HONSHU



HIROSHIMA / YAMAGUCHI / OKAYAMA / SHIMANE / TOTTORI

ASSALĀMU ALAYKUM. GREETINGS FROM THE CHUGOKU REGION.

As Japan welcomes more and more visitors from around the world, efforts are being made to accommodate a diverse range of dietary needs. Only a limited number of restaurants, hotels and facilities cater to Muslim travelers in the Chugoku Region (located at the western end of Japan's main island of Honshu and made up of the five prefectures of Hiroshima, Okayama, Tottori, Shimane and Yamaguchi). We hope, however, that this guide will be useful to Muslim travelers kind enough to visit our region and help make their stay a pleasant one.

Chugoku Transport and Tourism Bureau
Chugoku Economic Federation

国土交通省中国運輸局
(一社) 中国経済連合会

Note:

Information correct as of January 2018. Please be aware that things do change.

Listings selected under the guidance of Hiroshima Islamic Cultural Center. Please be aware, however, that listings are based upon the declaration of the listed businesses themselves. We do recommend that Muslim diners ask restaurant staff to confirm whether menu items use Halal ingredients or contain any pork or alcohol products when ordering.

Issued in Jan 2018
Produced by Chugoku Transport & Tourism Bureau
Chugoku Economic Federation
Edited & designed by GetHiroshima
Supervised by Hiroshima Islamic Cultural Center
Contact: muslimguide@hiroshima-icc.org

発行者 中国運輸局、中国経済連合会
監修 広島イスラーム文化センター

GUIDE TO SYMBOLS

-  Halal-certified meat served
-  No pork or pork-derived ingredients on the premises
-  Vegetarian options available
-  No alcohol or alcohol-derived ingredients on the premises
-  Prayer space available
-  Take out available
-  English menu
-  English spoken
-  Free WiFi
-  Credit Cards accepted
-  Non-smoking

IF IN DOUBT...

I am a Muslim.
私は、ムスリムです。

Do you have any dishes that..?

以下の料理の提供は可能ですか。

- Do not contain pork products (including bacon, ham, sausage, lard, gelatin)
豚や豚由来材料 (ベーコン・ハム・ウィンナー、ラード、ゼラチン等) を含まない料理
- Do not contain alcohol (including cooking wine, sake, mirin rice wine)
アルコール (料理酒、みりん、酒精等) を含まない料理
- Use Halal meat
ハラール認証肉を使用した料理

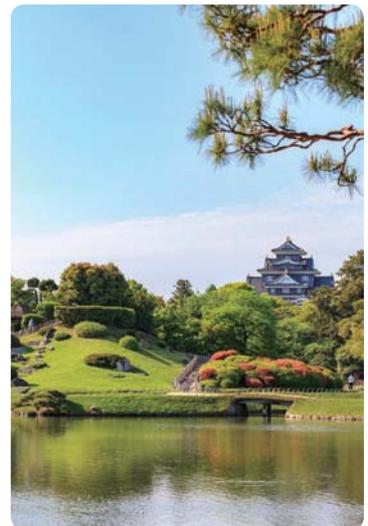
CHUGOKU REGION



Matsue Castle, Matsue City (松江城)
© Shimane Prefecture



Tottori Sand Dunes, Tottori City (鳥取砂丘)
© Tottori Prefecture



Okayama Castle and Korakuen Garden,
Okayama City (岡山城・後樂園)
© Okayama Prefecture



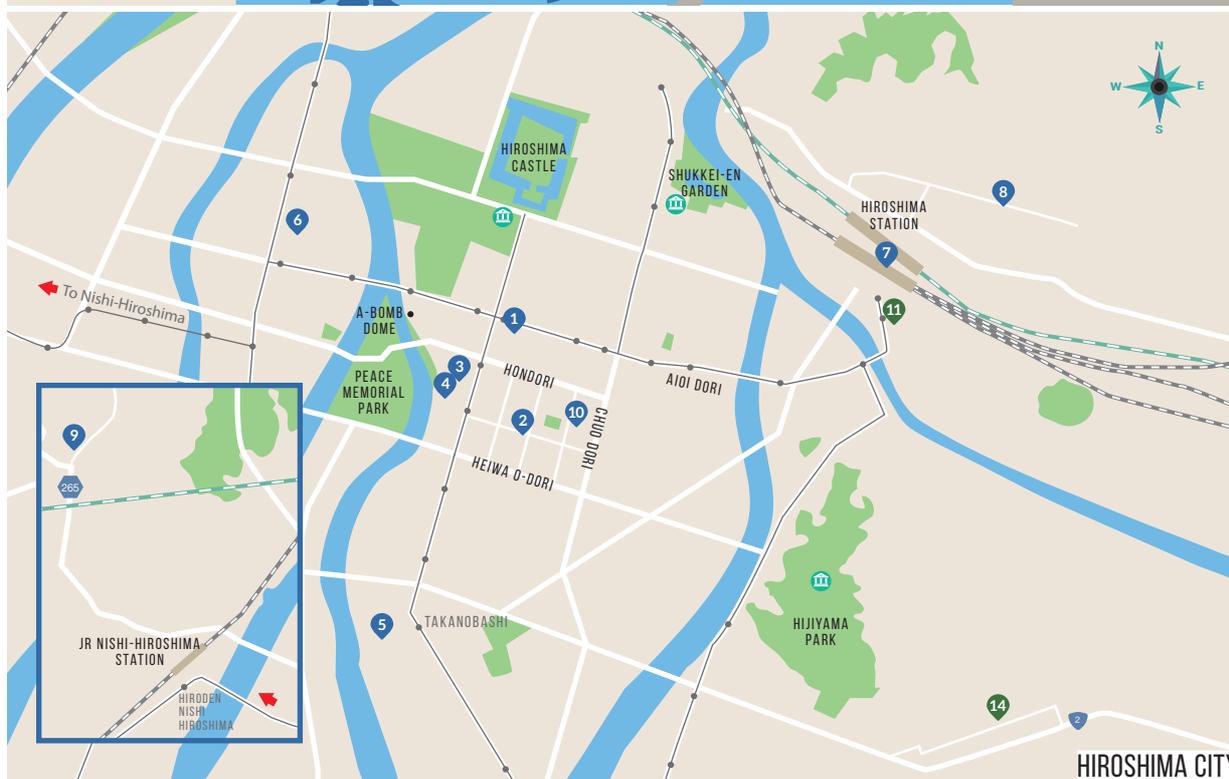
Rurikoji Temple, Yamaguchi City (瑠璃光寺)
© Yamaguchi Prefecture



A-bomb Dome, Hiroshima City (原爆ドーム)
© Hiroshima Prefecture

HIROSHIMA

HIROSHIMA, HIGASHI-HIROSHIMA





Halal-certified meat served



No pork cooked on premises



Vegetarian options available



No alcohol used in cooking



Prayer space available



Take out available



1 Organic cafe

KISSA SAEKI
喫茶さえき

Average price:
Lunch ¥1000
Dinner ¥2000



8:00-20:00 (L.O.19:00)
Closed Sunday, National Holidays
xn--r8jkw5439auu9b.com



Prayer space available on request. Private room groups for up to 30.

1-4-25 Kamiya-cho, Naka-ku, Hiroshima | Tel: 082-246-9339



2 Tempura

TEMPURA TENKO
天富良 天甲 中町店

Average price:
Lunch ¥1000
Dinner ¥4000



11:30-14:00 / 17:00-22:00
Closed Monday



Private room for groups of 5-10 available with advance reservation.

2F Nakamachi Naganuma Bldg. 5-1 Naka-machi, Naka-ku, Hiroshima | Tel: 082-242-3933



3 Indian

KANAK
カナック

Average price:
Lunch ¥1000
Dinner ¥1600



11:00-15:00 (L.O.14:30)
17:00-22:30 (L.O.22:00)
kanak-hiroshima.com/en



Prayer space unavailable when busy.

2-2-10 Ote-machi, Naka-ku, Hiroshima | Tel: 082-236-7308



4 Turkish

KARŞIYAKA
カルシヤカ

Average price:
Lunch ¥1300
Dinner ¥3500



11:30-14:30 (L.O.14:00) / 17:30-23:30
Closed Monday (unless Monday is a Nat Hol, in which case closed Tuesday)



Prayer space unavailable when busy.

2-6-20 Ote-machi, Naka-ku, Hiroshima | Tel: 082-247-2202



5 Indonesian

WARUNG MATAHARI
インドネシア屋台 フルンマタハリ

Average price:
Lunch ¥2500
Dinner ¥2500



17:30-23:00 (L.O.22:30)
Closed Monday
www.warungmatahari.com



Indonesian cuisine prepared by a Balinese owner-chef.

5-8-13 Ote-machi, Naka-ku, Hiroshima | Tel: 082-240-2082



6 Indian, Asian

SAPANA
サパナ

Average price:
Lunch ¥1000
Dinner ¥1500



11:00-15:00 (L.O.14:30)
17:00-23:00 (L.O.22:30)



Groups of up to 30. Many vegetarian options.

2-10-18 Tokaichi-machi, Naka-ku, Hiroshima | Tel: 082-233-1326



7 Indian, Nepali

NAMASTE ASSE
ナムステ ASSE 店

Average price:
Lunch ¥1000
Dinner ¥2000



11:00-22:00 / Occasional holidays
when shopping center closed
namaste-in.com



Inside Hiroshima Station building ASSE

6F ASSE 2-37 Matsubara-cho, Minami-ku, Hiroshima | Tel: 082-568-0045



8 Thai curry

J&T AIGAKE CURRY
J&T あいがけカレー

Average price:
Lunch ¥600
Dinner ¥600



Mon-Fri 10:30-19:00 / Sat, Sun, Nat
Hols 10:30-17:00 (occasional holidays)
<http://bit.ly/jtaigakecurry>



4 kinds of Halal-certified Thai curries.

1-6-30 Hikari-machi, Higashi-ku, Hiroshima | Tel: 082-261-6240

- Halal-certified meat served
- No pork cooked on premises
- Vegetarian options available
- No alcohol used in cooking
- Prayer space available
- Take out available

9 Vegan, International

SAISHOKU-KENBI
菜食健美

Average price:
Lunch ¥1000
(Dinner ¥2500)

11:00-16:00 (L.O.15:00)
Closed Tuesday & occasional holidays
daisho-kikaku.com/hiroshima

10 min by taxi from Nishi-hiroshima. Dinner available for groups of 4 or more with reservation 3 days in advance. Private bookings OK. Prayer space occasionally unavailable.

4-32-2 Koi-ue, Nishi-ku, Hiroshima | Tel: 082-271-3770

10 Cafe

HARA DONUTS
はらドーナツ広島店

Price:
¥110~

10:00-20:00
haradonuts.jp/hiroshima.html

Healthy preservative-free soy donuts.

3-13 Mikawa-cho, Naka-ku, Hiroshima | Tel: 082-240-0826

11 Grocery

HIROSHIMA HALAL FOOD
広島ハラールフード

11:00-19:00
Closed Tuesday

4-14 Kojin-machi, Minami-ku Hiroshima | Tel: 090-9463-2577

12 Grocery & Prayer space

HALAL SHOP ALI
ハラールショップ アリ

10:00-20:00 Closed Tuesday
www.facebook.com/Halalshopali

3F 7 Saijo-asahi-machi, Higashi-hiroshima | Tel: 080-3725-3044

13 Prayer space

HIROSHIMA ISLAMIC CULTURAL CENTER
広島イスラーム文化センター
www.hiroshima-icc.org

4F 2786-1 Taguchi, Saijo-cho, Higashi-hiroshima

14 Prayer space

HIROSHIMA CITY MUSHALLA
広島市ムシャラ

301 Takei Bldg. 2-7-23 Kasumi, Minami-ku, Hiroshima

HALAL-CERTIFIED TREATS

PERFECT TO TAKE HOME AS GIFTS



Halal-certified versions of Miyajima's most popular gifts, now available courtesy of Yamada-ya

You will see little maple-leaf-shaped cakes stuffed with sweet fillings all over Miyajima and almost every Japanese visitor will take a box home to share with friends, family and coworkers. Yamada-ya has been making *momiji-manju* for 85 years and they are the first company to make a **Halal-certified version**. You can buy cakes filled with *koshian* (sweet bean paste) in boxes of 10. Less sweet are Yamada-ya's *shakushi-senbei* which are also Halal-certified.

Kids will love these cute Halal-certified Japanese sweets from Okayama

In Okayama, *kibi-dango* is the souvenir everyone takes home. These *wagashi* sweet cakes, associated with the Momotaro fairy tale that all Japanese children grow up with, come in delightful packages depicting Momotaro, his animal companions and the demons they defeat. Confectionery company Koeido, which has been making sweets since 1856, has a range of **nine Halal-certified flavors** to choose from.



© koeido

YAMAGUCHI

YAMAGUCHI



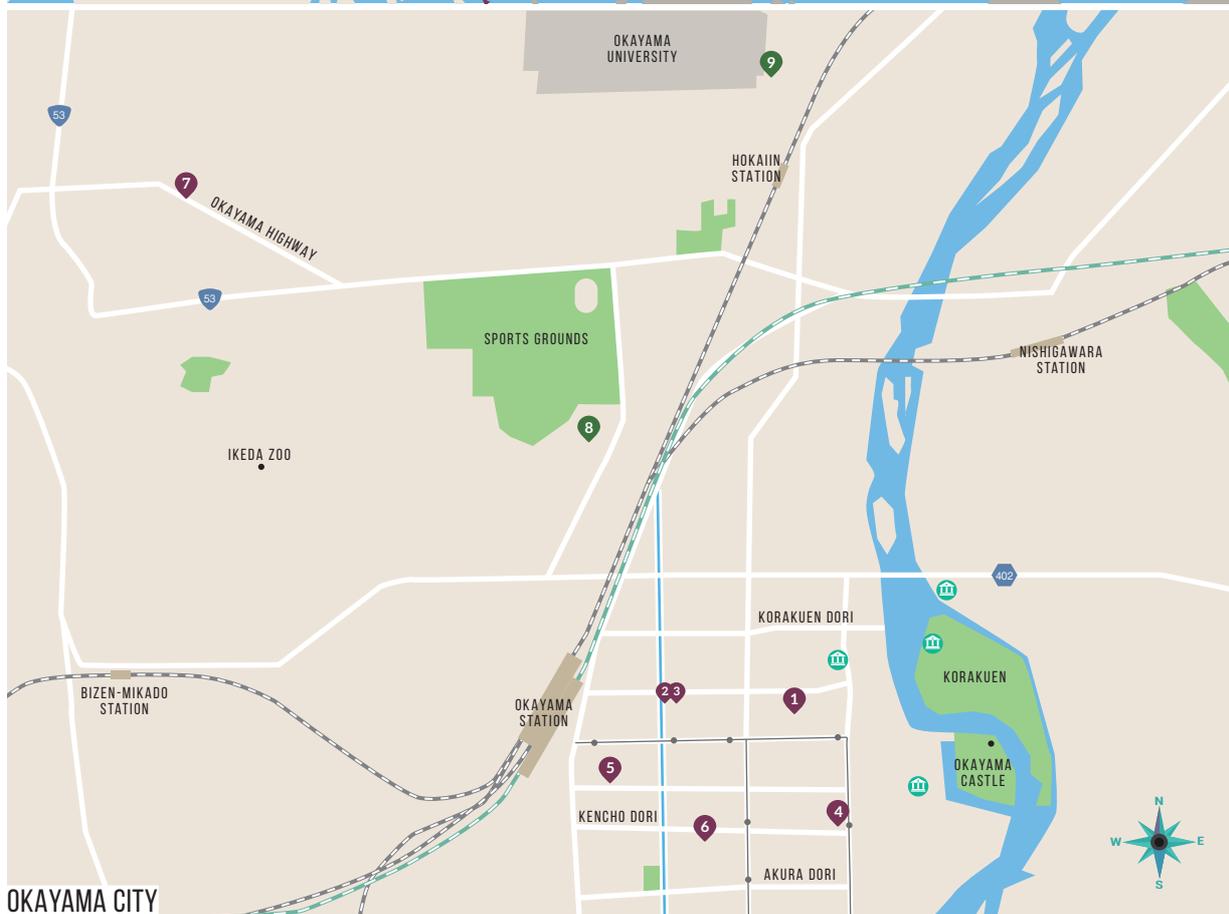
YAMAGUCHI CITY

	<p>1 Indian</p> <p>SHIVA シバ本店</p> <p>Average price: Lunch ¥1000 Dinner ¥1600</p> <p>11:00-23:00</p> <p>2-7-45 Itoyone, Yamaguchi Tel: 083-932-4800</p>	  <p>2 Univ. cafeteria</p> <p>YAMAGUCHI UNIV. COOP BUONO ボーノ</p> <p>Average price: Lunch ¥450 Dinner ¥450</p> <p>Monday-Friday 08:00-20:00 Saturday 10:00-14:00 Closed Sunday, National Holidays</p> <p>1677-1 Yoshida, Yamaguchi Tel: 083-995-2706</p> <p>Only open Mon-Fri 11:00-14:00 in February, March, August, September</p>
---	--	--

-  Halal-certified meat served
-  No pork cooked on premises
-  Vegetarian options available
-  No alcohol used in cooking
-  Prayer space available
-  Take out available

OKAYAMA

OKAYAMA





Halal-certified meat served



No pork cooked on premises



Vegetarian options available



No alcohol used in cooking



Prayer space available



Take out available



1 Shabu-shabu, Sukiyaiki

HITORI NABE MEGU
ひとり鍋 恵

Average price:
Lunch ¥1200
Dinner ¥2500



11:00-14:00 (L.O.13:30)
17:30-22:00 (L.O.21:00)
Closed Tuesday



With advance notice will prepare feet washing facilities in the bathroom.

2-1 Tenjin-cho, Kita-ku, Okayama | Tel: 086-289-5341



2 Indian

MILENGA
ミレンガ

Average price:
Lunch ¥800
Dinner ¥1500



11:00-21:00
Closed the 1st Tuesday of the month
milenga.themarket.co.jp



Restaurant certified Halal

1F Oka Bldg 1-3-3 Nodaya-cho, Kita-ku, Okayama | Tel: 086-206-2289



3 Udon

MATSUSHITA UDON
松下うどん

Average price:
Lunch ¥500
Dinner ¥600



11:00-19:00 (until sold out)
Closed the 1st Tuesday of the month



Halal soup available upon request. Prayer space nearby at Milenga. ②

1F Oka Bldg 1-3-3 Nodaya-cho, Kita-ku, Okayama | Tel: 086-227-0012



4 South American

PERU GRILL
ペルーグリル

Average price:
Lunch ¥1000
Dinner ¥2000



11:00-15:00 (L.O.14:30) / 18:00-22:00
(L.O.21:30) / Sun 18:00-21:00 (L.O.20:30)
Closed Tuesday / www.perugrill.jp



Reservations by telephone or email required by previous day.

1-8-33 Omote-cho, Kita-ku, Okayama | Tel: 086-201-7275



5 Cafe

CAFE MONI
カフェモニ

Average price:
Lunch ¥850
Dinner ¥1100



11:30-23:00
industries-moni.com



Cafe and wide dessert menu. Muslim friendly menu available.

10-22 Honmachi, Kita-ku, Okayama | Tel: 086-231-5455



6 Japanese

RYUTEI TAMACHI
Ryoutei 田町店

Average price:
Lunch
Dinner ¥4000



17:00-24:00 (L.O.23:30)
www.233-3959.com



¥2000, ¥3000, ¥4000 Halal courses, reservation 2 days in advance. Service not provided in Dec, March

1-6-19 Tamachi, Kita-ku, Okayama | Tel: 086-233-3959



7 Donuts

MALASADA DONUTS
マラスアダーナツのお店

Price:
¥150~



Tue-Fri 11:00-19:00
Sat, Sun, Nat Hols 11:00-18:00
Closed Monday



Donuts marked with a peach logo are Muslim-friendly.

3-1-28 Tushima-kyomachi, Kita-ku, Okayama | Tel: 086-253-6661



8 Prayer space

OKAYAMA ROYAL HOTEL

岡山ロイヤルホテル
www.orh.co.jp
Please ask at reception before use.

2-4 Ezu-cho, Kita-ku, Okayama | Tel: 086-255-1111



9 Prayer space

OKAYAMA ISLAMIC CENTER

岡山イスラミックセンター

2-1-7 Tushima-higashi, Kita-ku, Okayama

SHIMANE TOTTORI

MATSUE, IZUMO, TOTTORI, YONAGO



1 Vegan

VEGE CAFE MANAINA
ベジカフェまないな

Average price:
Lunch ¥1000
Dinner

11:00-15:00 / Closed Mon, Tue, Wed, Thur, and January to March
manai7.tumblr.com

Occasionally closed in Winter.

7 Kizuki-higashi, Taisha-cho, Izumo | Tel: 0853-53-5560

2 Japanese ryokan

CHIKUYOU
竹葉

Average price:
Lunch ¥1450
Dinner ¥4000

11:30-14:00 / 18:00-21:00
Occasional holidays
english.chikuyou.jp / info@chikuyou.jp

Reservation 3 days in advance required for Halal course meal. Groups of up to 40.
Overnight stay and use of private bath available.

438 Furukawa-cho, Yasugi | Tel: 0854-28-6231

3 Univ. cafeteria

SHIMANE UNIV. COOP
NIKORA 2F ニコラ

Average price:
Lunch ¥500
Dinner

11:00-14:00 (L.O.13:30)
Closed Sat, Sun, Nat Hols
www.shimadai.coop

Shimane Mosque located in front of the university gates.

1060 Nishi-kawatsu-cho, Matsue | Tel: 0852-32-6246

4 Indian

SPICE
インド料理スパイス

Average price:
Lunch ¥1300
Dinner ¥1700

11:30-22:00 (L.O.21:30)
Closed Tuesday (open if National Holiday)
www.spice-matsue.com

1-16-26 Gakuen, Matsue | Tel: 0852-27-7720

- Halal-certified meat served
- No pork cooked on premises
- Vegetarian options available
- No alcohol used in cooking
- Prayer space available
- Take out available

- Halal-certified meat served
- No pork cooked on premises
- Vegetarian options available
- No alcohol used in cooking
- Prayer space available
- Take out available

1 Japanese



GOHAN-YA SHIN
ごはん屋進

Average price:
Lunch ¥700
Dinner ¥900

11:00-20:00
Closed Sunday
gohanya-shin.jimdo.com



Inside the Palette Tottori shopping center.
1F 323-1 Yayoi-cho, Tottori | Tel: 0857-24-6141

2 Organic cafe



HANA-AMI
はなあみ

Average price:
Lunch ¥1200
Dinner

11:30-16:00
Closed Sunday, Monday
nanahanaami.tumblr.com



Reservation by telephone 7 days in advance required.
75-4 Fukuichi, Yonago | Tel: 0859-57-4894

3 Vegan



HIBI-NO-KATE
日々の種

Average price:
Lunch ¥1000
Dinner ¥1500

11:00-15:00 / 17:00-21:00 (L.O.20:30)
Closed Sunday
hibinokate.com



Reservation by email 2 days in advance required. Accomodation of other dietary needs also possible.
2F 197 Meiji-cho, Yonago | Tel: 0859-34-3773

4 Prayer space



TOTTORI MASJID
鳥取マシド
www.facebook.com/islamtottori

5-677 Koyama-cho-minami, Tottori (Near University of Tottori)

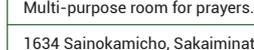


5 Prayer space



YONAGO KITARO AIRPORT
米子鬼太郎空港
www.yonago-air.com/eng

Multi-purpose room for prayers. Please ask at the info counter.
1634 Sainokamicho, Sakaiminato | Tel: 0859-45-6121

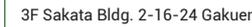


6 Prayer space



SHIMANE MOSQUE & ISLAMIC CULTURAL CENTER
島根モスク・イスラム文化センター
www.facebook.com/shimanimosque

3F Sakata Bldg. 2-16-24 Gakuen, Matsue



11

I'M AFRAID I CAN'T EAT~

すみませんが~を食べられません。

(sumimasen ga ~ o taberaremasen)

BEEF



牛肉
gyū-niku

PORK



豚肉
buta-niku

CHICKEN



鶏肉
tori-niku

FISH



魚類 (鰹節など)
gyo-ruì

BEEF STOCK



牛出汁
gyū-dashi

PORK STOCK



豚出汁
buta-dashi

CHICKEN STOCK



鶏出汁
tori-dashi

FISH STOCK



魚出汁
sakana-dashi

SHELLFISH



貝 / 甲殻類
kai / kōkaku-ruì

EGG



卵
tamago

MILK



牛乳
gyūnyū

CHEESE



チーズ
chīzu

BUTTER



バター
batā

REFINED SUGAR



白砂糖
shiro-zatō

HONEY



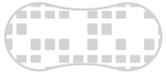
蜂蜜
hachimitsu

SOY



大豆
daizu

PEANUTS



ピーナッツ
pīnattsu

NUTS



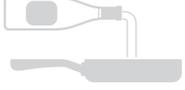
ナッツ
nattsu

GLUTEN



グルテン
guruten

ALCOHOL



アルコール
arukōru

 "X" out the foods you wish avoid and show when ordering.

