

Catalogue No.

20395-4017

4017 Newアイテム

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



東南アジアをはじめとするイスラーム圏からの訪日外国人旅行者が急増しています。
多様な文化を持つ方々にも安心して日本の食事をお召し上がりいただくためにEBMがご提案したいこと

ムスリムフレンドリーな厨房作りからはじめる

ハラール食対応ガイド

保存版

ムスリムフレンドリーとは

イスラーム(イスラム教)を信仰している人々をムスリムと言います。世界三大宗教の一つであり、信者は全世界の約1/4を占めています。近年、東南アジアをはじめとするイスラーム圏からの訪日旅行者が急増しており、**ムスリムの方への理解と対応が必要**となっています。その中、「ハラール認証」に頼らずにムスリムの方向けに**出来る範囲内で配慮・対応をする**動きが、飲食店や宿泊施設などで進んでいます。それらの動きを**ムスリムフレンドリー**と呼んでいます。

ハラール食とは

イスラームの教えでは豚肉を食べることは禁じられています。また、豚由来成分を含む食材も対象に含まれます。さらに、アルコール飲料およびそれらを含む調味料も飲食できません。

飲食できない
食品とは？

豚肉および
豚由来成分

- 豚肉およびその加工製品(ベーコン、ソーセージなど)
- 豚のエキスや油脂(豚骨スープ、ラードなど)
- 他豚由来成分(乳化剤、ショートニング、ゼラチン、コラーゲンなど)

アルコール

アルコール飲料の他にも、日本料理に多く使用される「みりん」は口にしません。また、調味料に含まれる微量のアルコールに関しても配慮が必要です。

※豚以外の動物性食材も適正に処理されているハラール肉以外は避けるべきとされています。

飲食店がムスリムフレンドリーになるための「4つのポイント」

POINT 1

色分け調理道具の使用

調理道具の使い分けは、ムスリム向けでない食材と完全に区別でき、コストや運用面においても導入しやすいことが特徴です。

POINT 2

専用の食器 カトラリー等の使用

ムスリム向けでない料理に使用した食器等は好まれません。専用のカトラリーや割り箸などの使い捨て品の使用も有効な手段です。

POINT 3

ムスリム専用の 飲食スペースの提供

ムスリム向けでない料理や飲酒の様子を見ない方法として個室や一部パーテーションで区切るなど配慮があると喜ばれます。

POINT 4

専用厨房・保管庫の用意

ムスリム向けでない食材を完全に遮断する方法です。スペースの確保をはじめコストが多くなるデメリットがあります。

情報公開で
安心を提供

独自に導入している取組みを公開するだけで十分です。飲食の判断はお客様次第です。

ハラール(許された行為・物)が何であるかの判断は、当事者でなければ厳密にはわかりません。また、「ハラール対応」などと安易に使わないよう注意が必要です。実際に導入している取組みや対応をメニューやPOPでお知らせするだけで安心感は十分に伝わります。

まずは、導入しやすい「ポイント」からはじめてみてはいかがでしょうか？

関連商品 P471~



色分け対応
各種まな板

関連商品 P401~



色分け対応
各種庖丁

関連商品 P1203~



色分け対応
洗浄ブラシ

関連商品 P215



色分け対応
カラー番重

関連商品 P1233⁽¹⁴⁾



ノンアルコール
除菌・消臭水

●このカタログに掲載されている価格は、平成28年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。