

**令和元年度輸出環境整備推進委託事業のうち
ハラル支援事業
報告書
(概要版)**

2020年3月

株式会社エヌ・ティ・ティ・データ経営研究所

注：

- 用語の統一について
イスラム／イスラーム、ムスリム／イスラム教徒、ハラール／ハラルの用語について、本報告書では引用文献の原文に関わらず、基本的に「イスラム」、「ムスリム」、「ハラール」で統一している(引用文献の題名等は除く。)
- 引用文献一覧は巻末に記載

【免責条項】

本報告書で提供している情報は2020年2月時点で収集した情報で記載されております（特筆すべき収集時期があるものは本文中のデータ収集日に則る）ので、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。

なお、本事業は、農林水産省の委託により株式会社エヌ・ティ・ティ・データ経営研究所が実施したものであり、本報告書の内容は農林水産省の見解を示すものではありません。

また、株式会社エヌ・ティ・ティ・データ経営研究所では、可能な限り正確な情報の提供を心掛けておりますが、本報告書で提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、当社は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

1. 世界のムスリム人口

- 世界のムスリム人口は2010年で約16億人(世界人口に占める割合は23%)と推計*されている。
- ムスリム人口が多い国は、インドネシア、インド、パキスタン、バングラデシュが挙げられている。また、ナイジェリア、エジプト、イラン、トルコ、アルジェリア、イラクといった中東地域・北アフリカ地域の国もムスリム人口が多い。

*Pew Researchの詳細な国別・地域別の推計は2010年のレポート(The Future of the Global Muslim Population Projection for 2010-2030)が最新。その後、2015年にムスリム主要10カ国の推計値をWeb上で発表するなど、随時様々な推計値が公表されている。

世界の地域別ムスリム人口、比率、地域別構成比

地域	ムスリム人口 推計値 (2010)	人口に占める ムスリム比率	地域別構成比
アジア大洋州	10億551万人	25%	62%
中東・北アフリカ	3億2,187万人	91%	20%
サハラ以南のアフリカ	2億4,254万人	30%	15%
ヨーロッパ	4,414万人	6%	3%
アメリカ	526万人	1%	0%
世界合計	16億1,931万人	23%	100%

出所 : Pew Research (The Future of the Global Muslim Population Projection for 2010-2030)

各国のムスリム人口



出所 : 農林水産省 「ハラル食品輸出に向けた「手引き」」 (2018年3月更新版)

2. 訪日・在留外国人数の推移

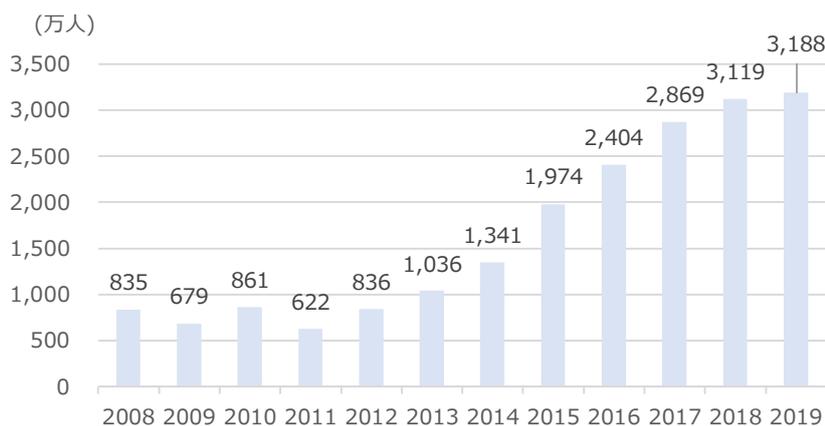
訪日外国人

- アジア諸国を中心としたビザ発給要件の緩和の影響もあり、訪日外国人数は2012年以降毎年増加を続け、2019年（速報値）は3,188万人に増加。
- 国別には、韓国、中国、台湾が多く、アジアが全体の83%を占めている。

在留外国人

- 在留外国人数も、2019年6月末で283万人に増加。
- 国籍別には中国、韓国、ベトナムの順に多くアジアが全体の82%を占めている。

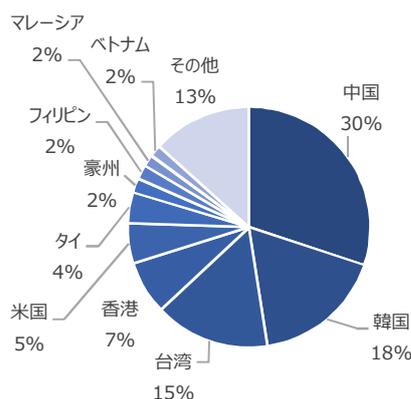
訪日外国人数の推移（総数）



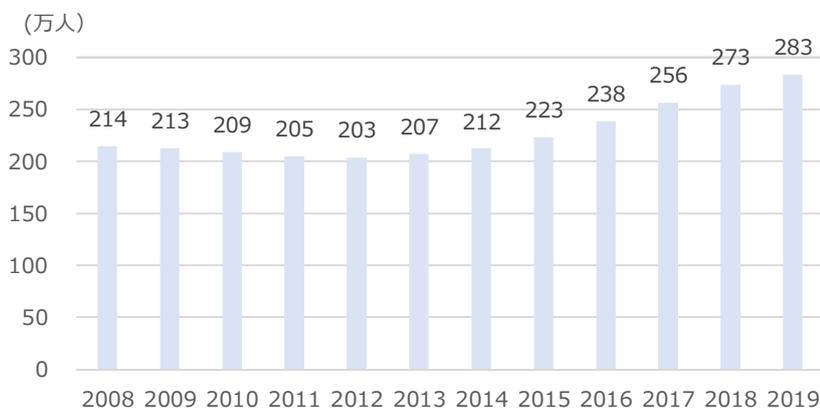
出所：日本政府観光局(JNTO)

訪日外国人の構成比

(国籍・地域別、2019年速報値)



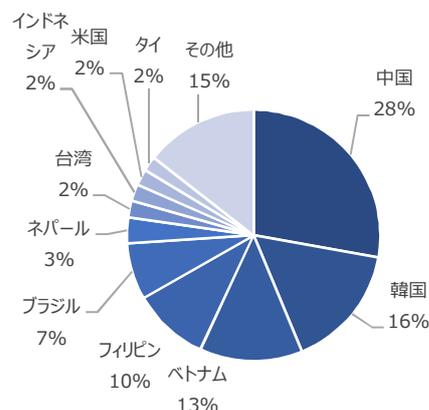
在留外国人数の推移（総数）



出所：法務省 (MOJ) 在留外国人統計 (旧登録外国人統計) 統計表

在留外国人の構成比

(国籍・地域別、2019年6月)



3. 訪日・在留外国人推計：ムスリム

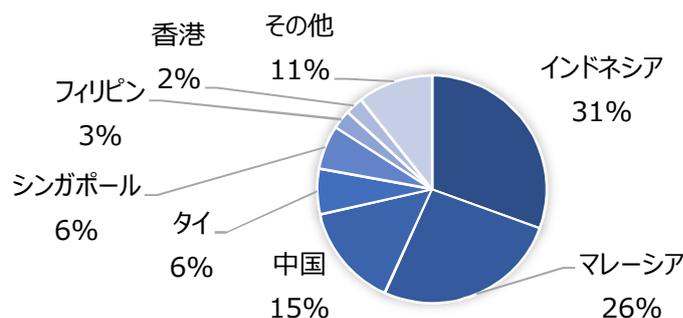
訪日及び在留ムスリム人口（推計）

- 訪日外国人ムスリムは年間約118万人、在留外国人ムスリムは約14万人。
- 国別では、訪日外国人ムスリムはインドネシア、マレーシアが多く、在留外国人ムスリムは、インドネシア、パキスタン、バングラデシュが多く、いずれもアジアが大勢を占める。

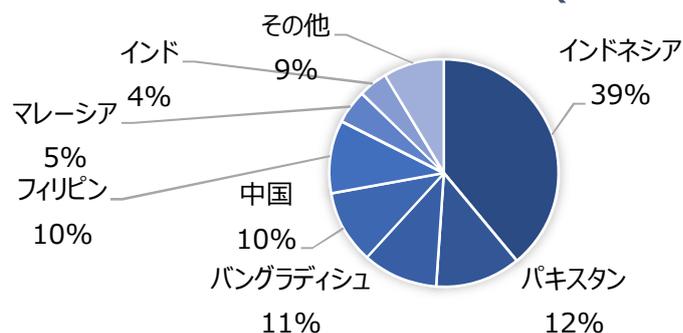
分類	人数
訪日（2019年速報値）	約118万人
在留（2019年6月現在）	約14万人

(注)国別の訪日・在留外国人の数に、国別のムスリム人口比率を乗じて、訪日・在留する外国人ムスリムを推計した。

訪日外国人ムスリムの国別構成比（2019年推計値）



在留外国人ムスリムの国別構成比（2019年推計値）



出所： 訪日外国人数：JNTO推計値(但し、パキスタン、バングラディシュ、UAE、サウジアラビアは法務省新規入国外国人データ2018より)ムスリム比率(2010&2015)：Pew Research (The Future of the Global Muslim Population Projection for 2010-2030)、インドネシア、インド、トルコ、パキスタン、バングラディシュは2015年推計が公表されているため、ムスリム比率を更新。その他は2010年推計値。
在留外国人数(2019年6月調査)：法務省国籍・地域別 在留資格(在留目的)別 在留外国人

4. ハラールに関する基礎知識 (1)

- イスラム教は、唯一絶対の神アッラーを信仰する。イスラム法はムスリムがアッラーの教えを実践する手引となる規範・戒律であり、コーラン等4つの経典に立脚している。
- ハラールとは、イスラム法によって「許されたもの」を意味し、神が創造したものはハラールである。例えば、野菜、果物、魚類、水は、有毒なものなどを除き、原則としてハラール（口にすることが許されたもの）であると考えられている。
- 一方、「禁止されたものまたは行為」はハラームと言われ、「疑わしいものまたは行為」はシュブハと言われる。豚、アルコール、イスラムのと畜方法によらずにと畜された動物の肉などは、ハラームとされている。

ムスリムが避ける食材のうち特に注意が必要なもの

豚

イスラムの教えでは豚を口にしてはいけなない決まりがあり、豚肉由来成分にも注意が必要。

(例：ベーコン、ソーセージ等の豚肉加工食品、豚骨スープやラード等の豚エキスや油脂、乳化剤やゼラチン・コラーゲン等を含む調味料や添加物)



アルコール

イスラムの教えではアルコール飲料は避けるべきとされ、多くのムスリムは酒(みりんを含む)を口にしない。また、醤油等の調味料に含まれる微量のアルコールについて口にしないムスリムもいるため*、注意が必要。

*調味料に微量に含まれるアルコールを避けるべきかどうかについては議論が分かれる。その他にも国や地域等によって食の習慣が異なる。



動物性食材全般

豚肉以外の動物性食材を口にすることも決まりがあり、イスラムのと畜法で処理された肉(ハラール肉)以外は避けるべきとされる。



その他

加工されていない生の魚や野菜はハラール食材とされているが、エビや貝類を避けるムスリムも一部いる。

但し、イスラムの教えの解釈やその実施方法は、宗派や国・地域・文化、個人によって異なる。



出所：観光庁「ムスリムおもてなしガイドブック」

4. ハラールに関する基礎知識 (2)

- 「ハラール」の規定は、基本的には、法律（世俗法）ではなく、宗教上の規定であり、成文化されておらず、詳細な内容は国や地域によって異なる。
- ハラール性を確保するためには、フードチェーンのすべてのプロセスで、ハラールであることが求められる。

「ハラール」の特徴

特徴	内容
成文化されていない	<ul style="list-style-type: none"> • 何がハラールであるかを決めるのは神のみであるとされているため、多くのムスリム国ではハラールの規格は成文化されていない • マレーシアやインドネシアでは食品のハラール制度を成文化しているが、イスラムの中心である中東では、湾岸協力会議(GCC)諸国共通の定義が示されている例がある一方、個々の宗教機関(団体)が独自に判断している国もある
法律(世俗法)ではない	<ul style="list-style-type: none"> • 基本的には、ハラール制度を定め、執行するのは宗教機関であり、ハラールの規格は法律(世俗法)ではない • ただ、宗教機関が定めたハラール規格が法律で引用される場合があり、そのかぎりでは法律の性格を帯びることになる
国や地域によって異なる	<ul style="list-style-type: none"> • 宗教に対する解釈や文化の相違などから、ハラール規格の内容やハラール認証制度そのものが、国や地域によって異なる

「ハラール」の適用範囲

プロセス	「ハラール」であることの例	
原材料	飼育	<ul style="list-style-type: none"> • ハラール対応した飼料での飼育 • 豚と隔離して家畜を飼育
	調達	<ul style="list-style-type: none"> • 香料や調味料に至るまでハラール対応した原材料を調達
加工	処理	<ul style="list-style-type: none"> • 豚肉等の非ハラール製品と隔離した施設で処理・加工
	包装	<ul style="list-style-type: none"> • 包装材の原料に動物性油脂が使用されない
流通	輸送	<ul style="list-style-type: none"> • 非ハラール製品とコンテナや倉庫を隔離して輸送
	陳列	<ul style="list-style-type: none"> • 非ハラール製品と隔離して保管・陳列

出所：農林水産省「ハラール食品輸出に向けた「手引き」」（2018年3月更新版）

4. ハラールに関する基礎知識 (3)

■ 「ハラール認証」とは

- ハラール認証とは、対象となる商品・サービスがイスラム法に則って生産・提供されたものであることをハラール認証機関が監査し、一定の基準を満たしていることを認めること
- 特に、ムスリム以外の消費者も多い国では、どの食品がハラールであるか否かを消費者個人が判断することは難しいため、認証機関が認証し、食品に認証マークを付けて流通することで、ムスリムがハラールな食品を判断できるようになっている
- ハラール認証は、対象食品の「製造ライン(原料調達含む)」単位で認められるのが基本的な考え方であり、加工食品に関しては、認証された「製造ライン」からハラールと認められない食品が発生することはないことが原則

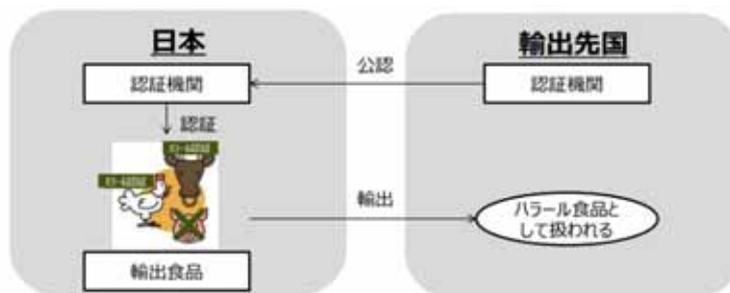
※ムスリムの消費者をターゲットとした食品は、ハラールであることが前提であるが、一般的に認証取得が必須となる食品と、そうでない食品があることに注意が必要である。一般にハラールであることが問われる食品は、肉類や加工品（原材料含む）であり、例えば、野菜、果物、魚類は、加工していない素材のままの状態であれば、ハラール認証を受けハラールマークをつけることは少ない。

「どこの国」でも通用するハラール認証はない。しかし、輸出先国の認証機関に「公認」された国内認証機関からハラール認証を取得した食品を輸出すれば、輸出先国でも認証のあるハラール食品として認知される。

■ 認証機関の「公認*」とは

- 「どこの国」でも通用するハラール認証はない
- ただし、輸出先国の認証機関が、日本の認証機関について、自機関と同等の基準で認証しているとして「公認」する制度がある
- その場合、日本の認証機関から認証を取得した食品は、輸出先国では、輸出先国の基準を満たしたと扱われる

* 「国内認証機関が、輸出先国の認証機関から自機関と同等の基準で認証しているとして認められる」ことを指す場合に使用



出所：農林水産省「ハラール食品輸出に向けた「手引き」」（2018年3月更新版）

コラム 【ムスリムに配慮した食事の提供】

■ 調理環境、食事場所等へのニーズと対応方法

ムスリムへのインバウンド対応として、豚やアルコール、それらに由来する成分を含む食材を使わない料理を提供するだけでなく、調理器具、調理場所、食材の保管場所等にも配慮することで、より多くのムスリムに対応できると言われている。また、礼拝スペース、水と衛生を重視した洗面所に対するニーズも高いと言われている。

調理環境、食事場所等へのニーズと対応方法

対応方法	ムスリム旅行者のニーズ
専用の調理器具の使用	<ul style="list-style-type: none"> ムスリム向けでない料理とは別の調理器具を使ってほしい ムスリム向けでない料理に使った調理器具であってもきちんと洗っていけば問題ないという声が多いですが、共用を不快に感じるムスリムもいます。
専用の調理場所、保管場所の用意	<ul style="list-style-type: none"> ムスリム向けでない食材とは別の調理・保管場所を用意してほしい 調理の過程でムスリム向けでない食材が混入してしまうことを懸念するムスリムもあり、調理器具だけでなく、調理環境全体を気にします。
専用の食器、カトラリー等の使用	<ul style="list-style-type: none"> ムスリム向けでない料理とは別の食器・カトラリー*等があるとうれしい ムスリム向けでない料理に使った調理器具であってもきちんと洗っていけば問題ないという声が多いですが、共用を不快に感じるムスリムもいます。 <p style="text-align: right;">*箸、スプーン、フォーク等</p>
ムスリム用の食事場所の用意	<ul style="list-style-type: none"> ムスリム向けでない料理や宴会の席が目に入らないと嬉しい ムスリム向けではない料理や飲酒の様子が見えないう、貸切・個室利用、店舗の一部をパーティションで区画するなどの対応を望む声があります。特に豚料理を使う店舗やビュッフェメニューなどでニーズがあります。

出所：観光庁「ムスリムおもてなしガイドブック」

食品以外の重要な要素と対応策

項目	概要
礼拝スペース	<ul style="list-style-type: none"> ムスリムの6割以上が1日5回の祈り、旅行中でも3回程度の礼拝を実践。 礼拝の前には、ウドゥ（小浄）と呼ばれる体のお清めをするため、そのスペースが礼拝所の近く、理想的には男性と女性別々にあると良いとされています。
衛生的な洗面所	<ul style="list-style-type: none"> ムスリムにとって、水は信仰の核の部分であり、清潔さを保つことは重要です。 洗面所の衛生を保つとともに、礼拝前に洗面所を利用し、洗浄をする場合には、ハンドシャワーやじょうろ、日本式お尻洗浄機が備え付けてあると便利であると言われています。

出所：COMCEC「Muslim Friendly Tourism Understanding the Demand and Supply Sides in the OIC Member Countries 2016」

5. ムスリム・ベジタリアン向けアンケート調査結果

■ 調査概要

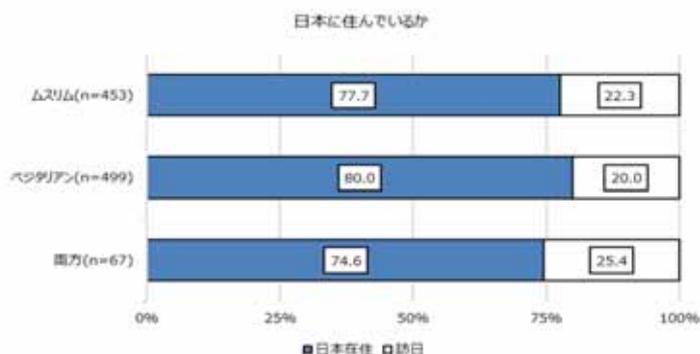
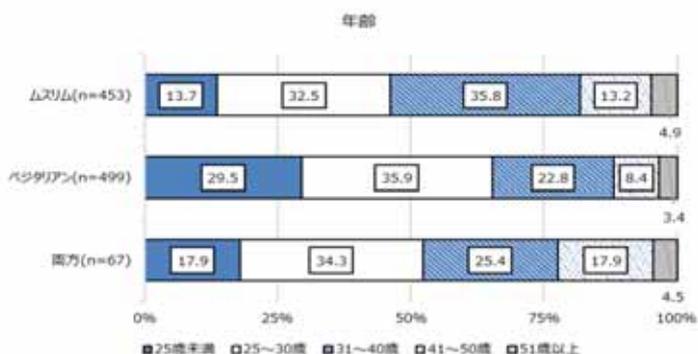
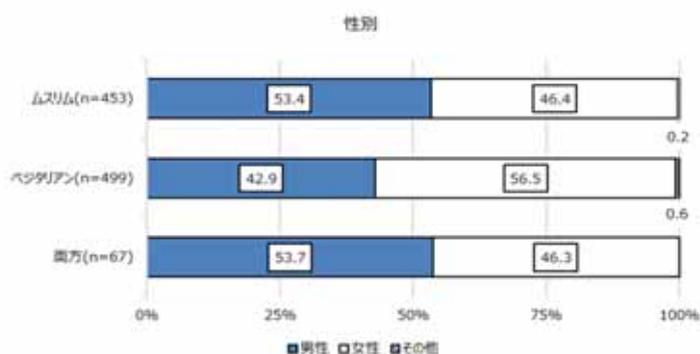
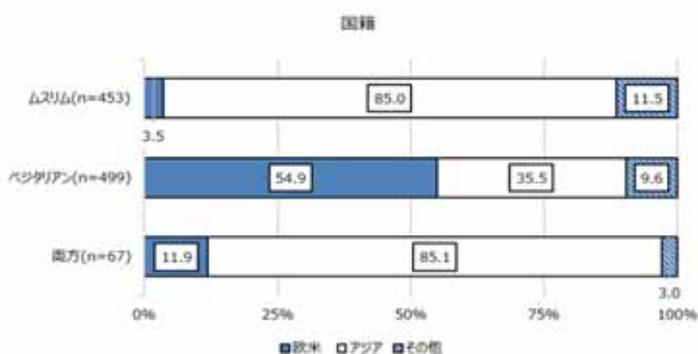
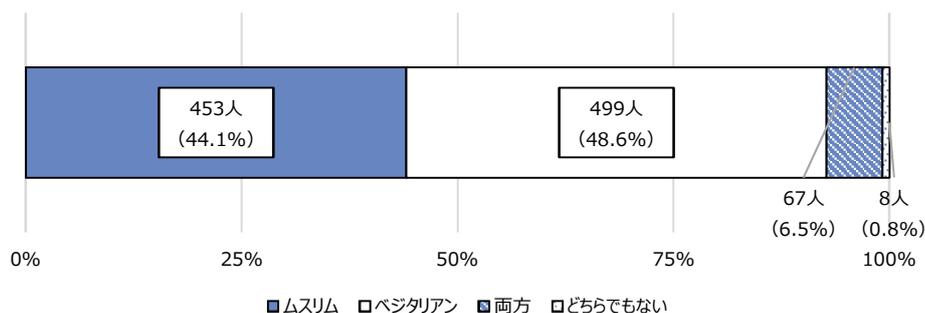
目的：訪日・在留外国人ムスリム・ベジタリアンの食に関する定量的な意識調査を実施し、我が国の外食事業者等の対応に資するものとする
 対象：訪日・在留外国人ムスリム・ベジタリアン
 調査方法：Webまたは紙面アンケート
 実施期間：2019年11月～2020年1月
 回答数：1,027人（ムスリム453人、ベジタリアン499人、両方67人、どちらでもない8人）

※アンケート結果には、「（ムスリムでもベジタリアンでも）どちらでもない」と回答した8人を含まない。また、ムスリムとベジタリアンの両方を兼ねる人の回答は、両方の要素が混在しているため、ムスリムの回答、ベジタリアンの回答に含めずに別掲とした。

※アンケート結果は、アンケート回答者個人の主観が反映されたものであることに留意されたい。

■ 回答者属性

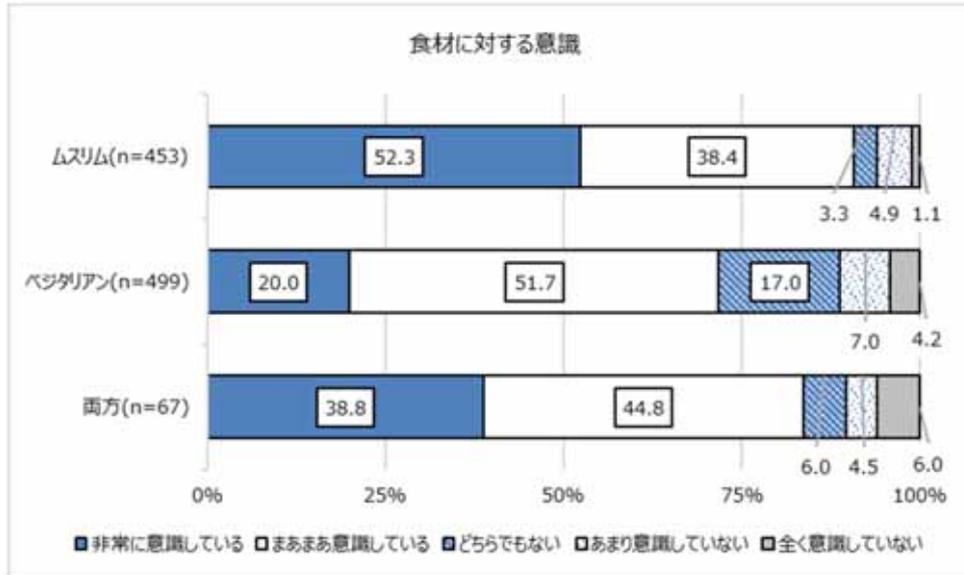
回答者（n=1,027）



アンケート

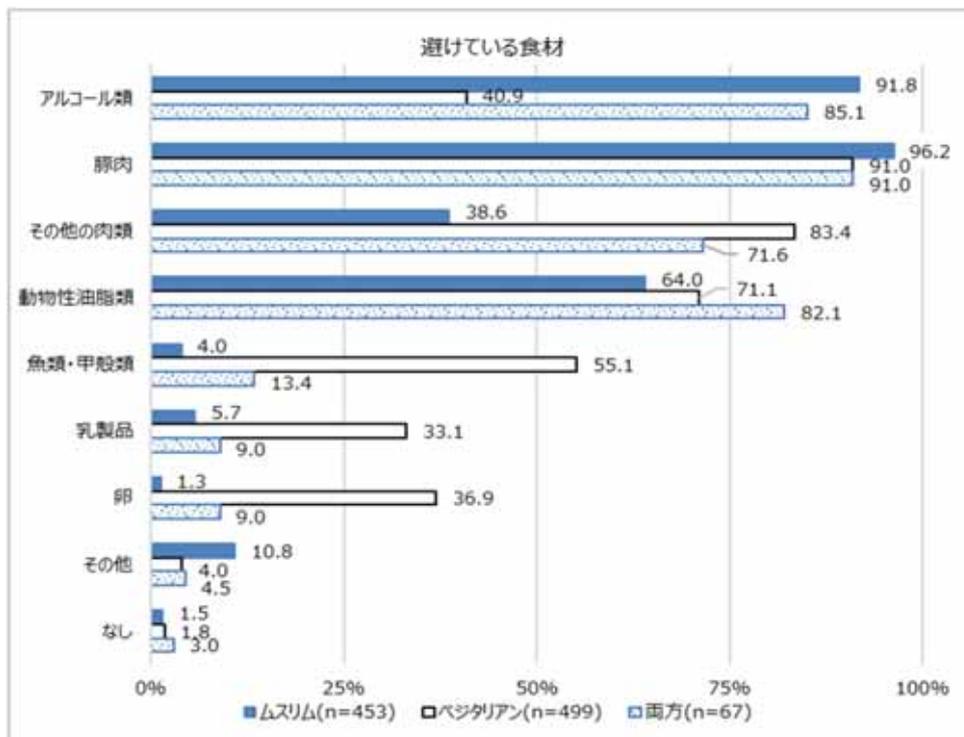
■ 食材に対する意識

ムスリム／ベジタリアンのため食材に対して意識している（「非常に意識している」または「まあまあ意識している」）と回答した割合は、ムスリム回答者で90.7%、ベジタリアン回答者で71.7%であった。



■ 避けている食材（アレルギー除く）

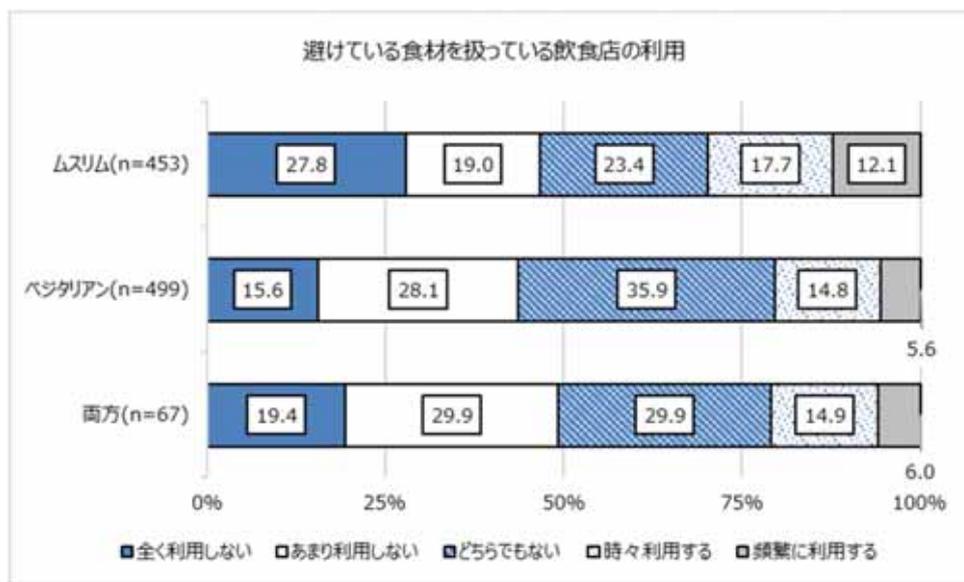
ムスリム回答者のうち、96.2%が豚肉を、91.8%がアルコール類を避けていると回答があった。また、ベジタリアン回答者のうち、91.0%が豚肉を、83.4%がその他の肉類を、71.1%が動物性油脂類を避けていると回答があった。なお、ベジタリアン回答者のうち、魚類・甲殻類を避けていると回答したのは55.1%、乳製品を避けていると回答したのは33.1%、卵を避けていると回答したのは36.9%であった。



アンケート

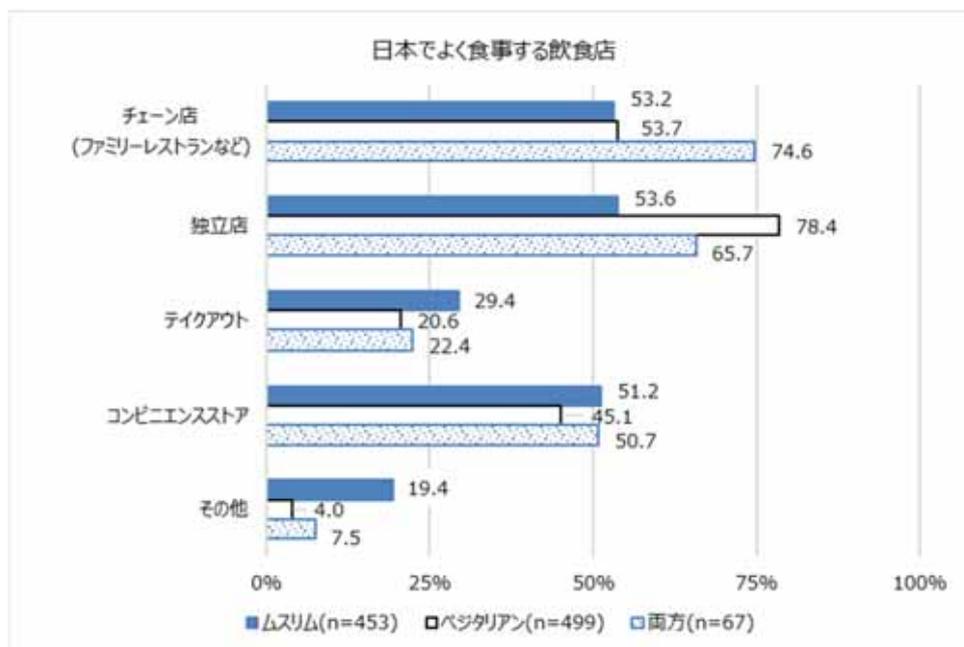
■ 避けている食材を扱っている飲食店の利用

避けている食材を扱っている飲食店を利用しない(「全く利用しない」または「あまり利用しない」と回答した割合は、ムスリム回答者で46.8%、ベジタリアン回答者で43.7%であった。



■ 日本でよく食事する飲食店

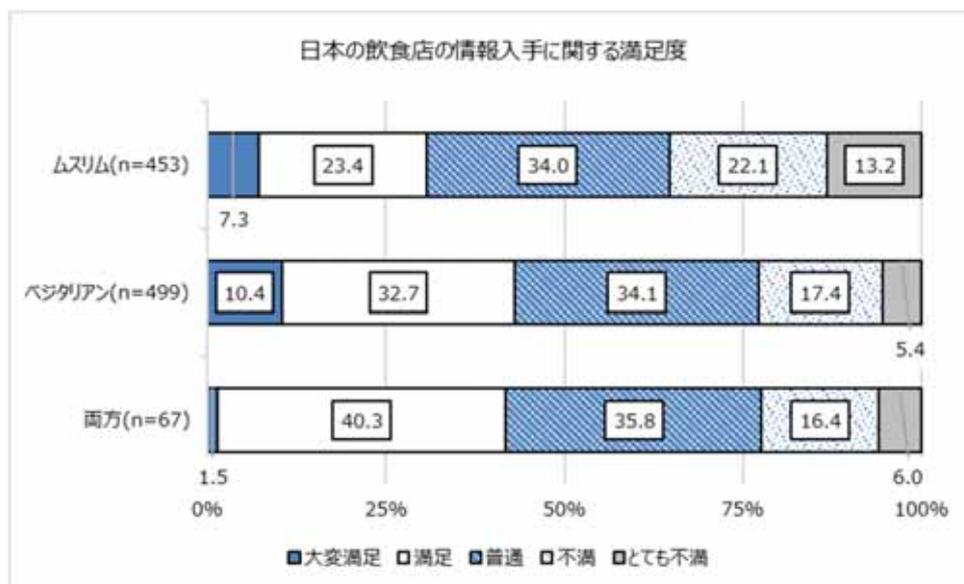
日本でよく食事をする飲食店として、ムスリム回答者では「独立店」「チェーン店」及び「コンビニ」の回答が多かった。また、ベジタリアン回答者では、「独立店」の回答が突出して多く、「チェーン店」が次ぐ。



アンケート

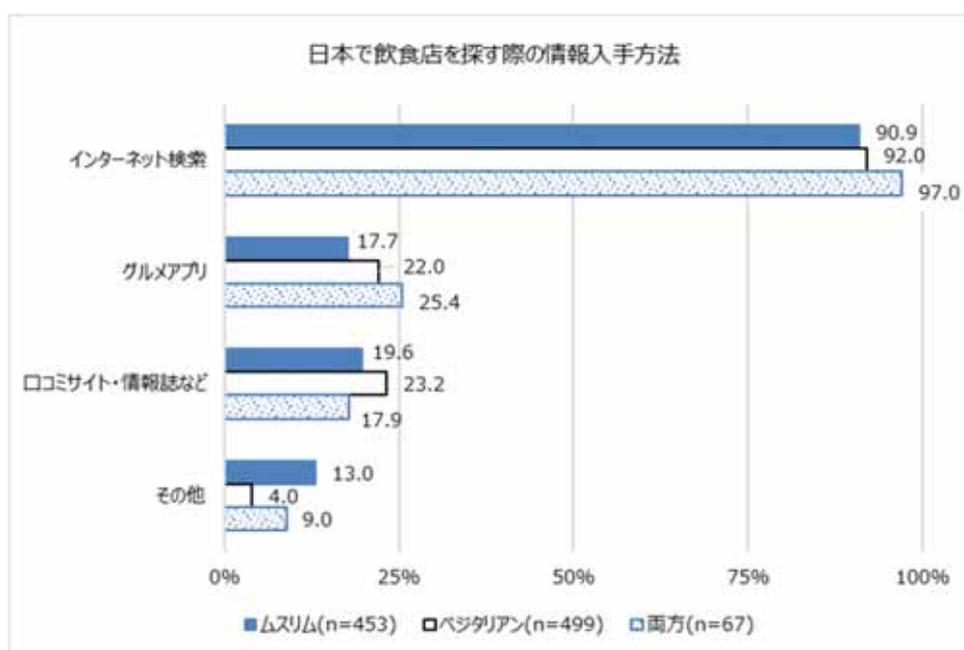
■ 日本の飲食店の情報入手に関する満足度

日本の飲食店に関する情報入手に満足している（「大変満足」または「満足」）と回答したのは、ムスリム回答者では30.7%、ベジタリアン回答者では43.1%であった。



■ 日本で飲食店を探す際の情報入手方法

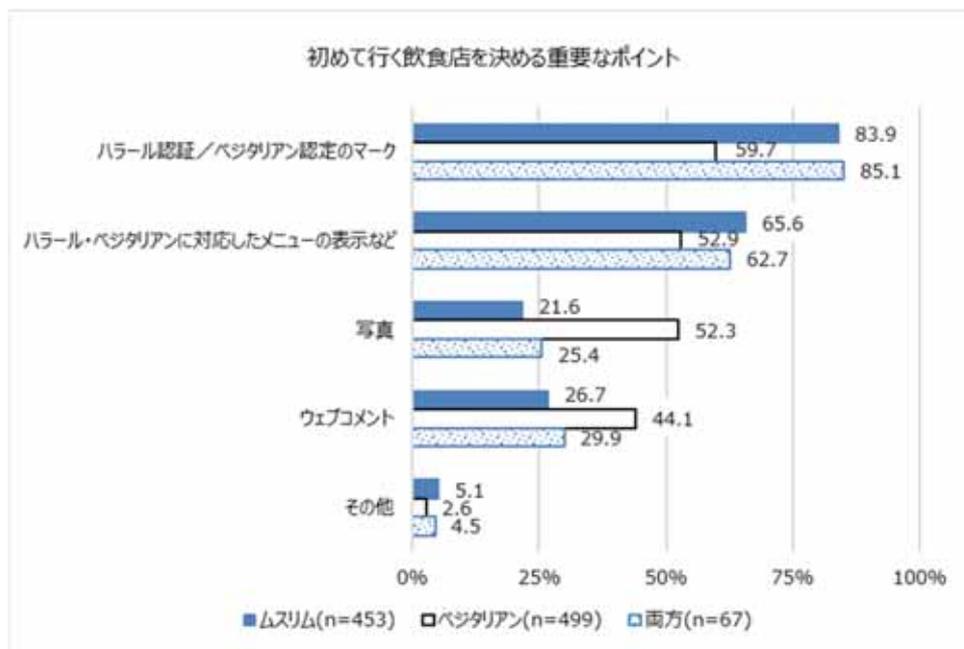
日本で飲食店を探す際の情報入手方法として、ムスリム回答者もベジタリアン回答者も90%以上がインターネット検索を利用していると回答した。なお、ムスリム回答者の13.0%が「その他」と回答し、具体例として「友人・同僚からの紹介」や「SNS」が挙げられた。



アンケート

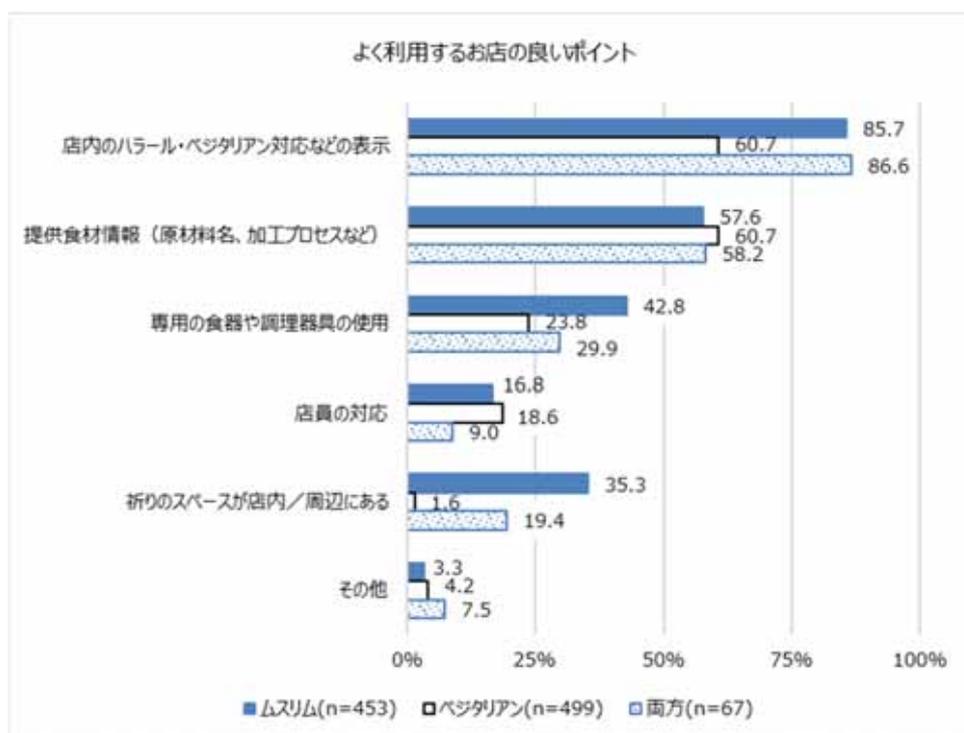
■ 初めて行くお店を決める重要なポイント

初めて行く飲食店を決める重要なポイントとして、ムスリム回答者もベジタリアン回答者も「ハラール認証／ベジタリアン認定のマーク」及び「ハラール・ベジタリアンに対応したメニューの表示など」の回答が多かった。



■ よく利用する飲食店の良いポイント

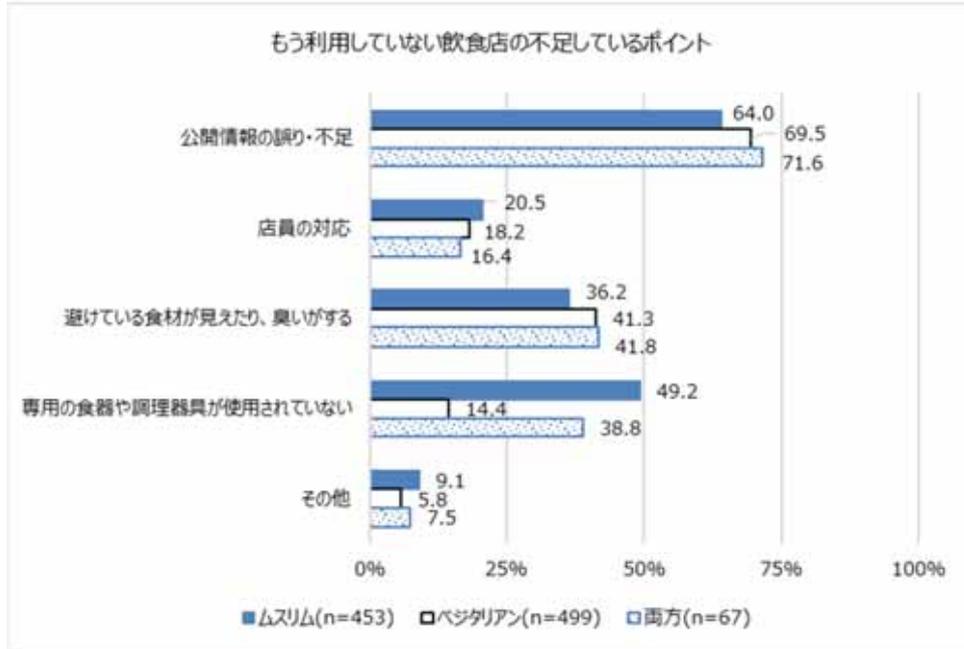
よく利用する飲食店の良いポイントとして、ムスリム回答者もベジタリアン回答者も「店内のハラール・ベジタリアン対応などの表示」及び「提供食材情報」の回答が多かった。



アンケート

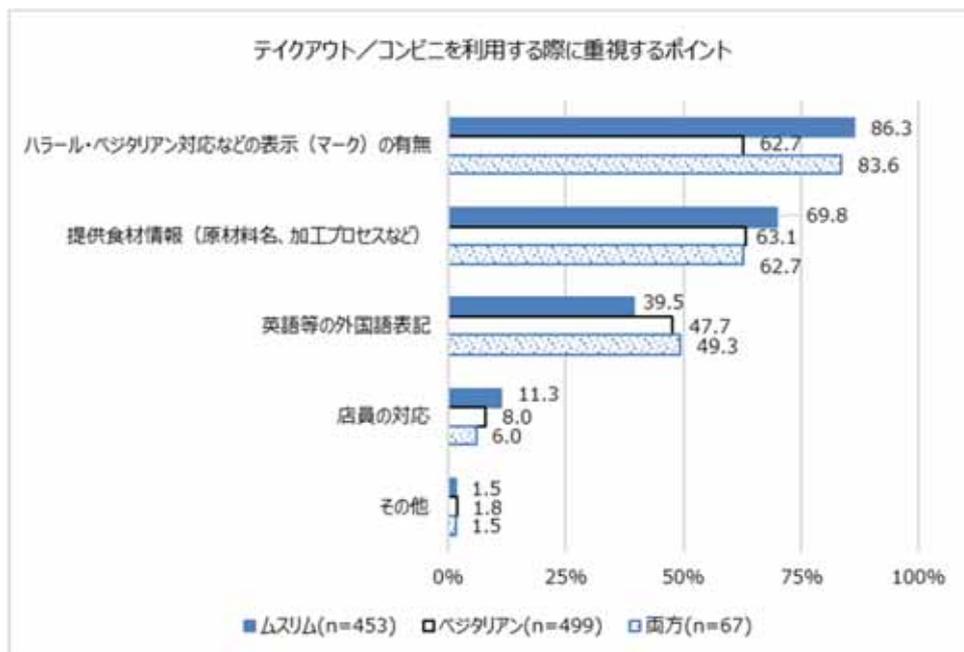
■一度利用したが、もう利用していない飲食店の不足しているポイント

一度利用したが、もう利用していない飲食店の不足しているポイントとして、ムスリム回答者では、「公開情報の誤り・不足」及び「専用の食器や調理器具が使われていない」の回答が多かった。また、ベジタリアン回答者では、「公開情報の誤り・不足」及び「避けている食材が見えたり、臭いがする」の回答が多かった。なお、「定員の対応」と回答の具体例として「英語対応ができない」「ハラール／ベジタリアンが何かわかっていない」「材料の説明ができない」が挙げられた。



■テイクアウト／コンビニを利用する際に重視するポイント

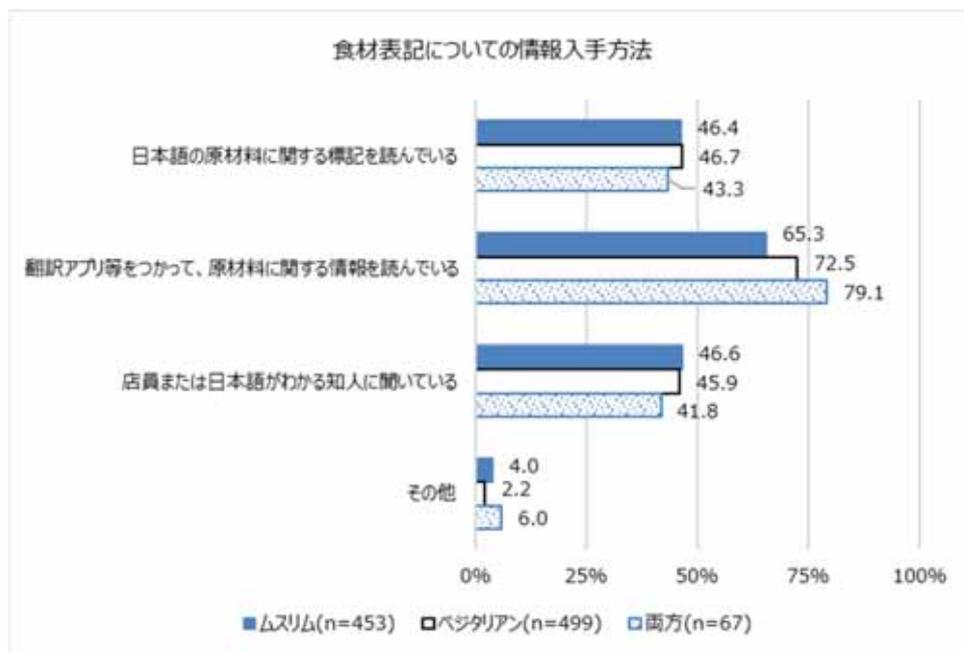
テイクアウト／コンビニを利用する際に重視するポイントとして、ムスリム回答者もベジタリアン回答者も「ハラール・ベジタリアン対応などの表示の有無」及び「提供食材情報」の回答が多かった。



アンケート

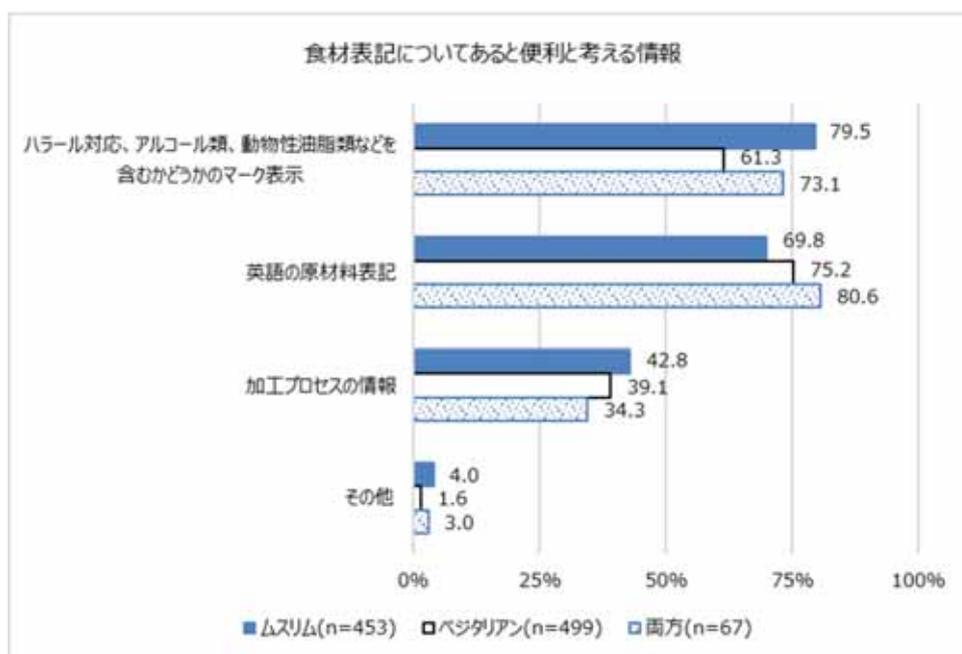
■ 食材表記についての情報入手方法

食材表記についての情報入手方法として、ムスリム回答者もベジタリアン回答者も「翻訳アプリを使って、原材料に関する情報を読んでいる」の回答が多かった。



■ 食材表記について、あると便利と考える情報

食材表記について、あると便利と考える情報として、ムスリム回答者もベジタリアン回答者も「ハラール対応、アルコール類、動物性油脂類などを含むかどうかのマーク」及び「英語の原材料表記」の回答が多かった。



6. 食の多様性に対応している外食事業者の取組事例

1. 大久手 山本屋

老舗の味を守り、できないことも含めた情報開示、世界中のみんなを笑顔にできるお店を目指す

概要

- 大正14年の創業の味噌煮込みうどんの老舗
- 味噌煮込みうどん、手羽先、味噌カツ、天むす、味噌おでんなどムスリムも食べられるメニュー12品を提供

きっかけ・準備

- 味噌煮込みうどんなど名古屋名物の多くを宗教上の理由から食べることができずと知り、名古屋に来て名古屋のごはんを食べられないのはおもてなしとして申し訳ないことだと感じたため
- はじめはインターネットやセミナーで情報収集をしたが、ハードルが高いと感じ一度は断念。しかし、ムスリムの知人やモスク、有識者と出会う中で、「できることを行い、できないことは情報開示して、ムスリムに選択してもらう」とこととした

工夫・配慮

- ポリシーを掲示し、食べられるかどうかはムスリムに選択してもらっている
 - 取組を始めた当初の1ヶ月は、来店したムスリム約200人に「できること」、「できないこと」を直接説明し、食べられるかどうか確認してもらった（皆さんに問題ないと言ってもらった）
 - ポリシーはムスリムメニューの表紙に明示している
 - 特に、ホテルの外国人デスクや旅行会社から「ポリシーを見せてほしい」という問合せがあれば、メールなどでポリシーを送付し、お客様にご安心いただいてから来店いただいている
- 「美味しい」ことが重要
 - 来店いただいたお客様に味や食べ方に関するヒアリングを行い、ムスリムといっても様々な国があるので、国ごとの好み(味や料理の食べ方)を意識するようになった。
 - 味付けは変化させていないが、お好みで、辛いソースや酸っぱいソースを提供
- 常設ではないが、求めに応じ客席に簡易な礼拝施設を設置
- スタッフがきちんとした対応ができるよう、1ヶ月に一度、食の多様性に関する研修を実施

その他

- ムスリムだけでなく、ベジタリアン、ビーガン、ユダヤ教にも対応
 - 味噌煮込みうどん、天むす、味噌おでん、唐揚げ、てんぷらなどの10品については、ベジタリアン/ビーガンも食べられる料理を提供（すべて五葷（にんにく、にら、ねぎ（玉ねぎ）、らっきょう、あさつきなど）フリーであり台湾ベジタリアンにも対応）



6. 食の多様性に対応している外食事業者の取組事例

2. 和食 折紙 浅草

用意周到な準備でハラール対応和食店をオープン

概要

- ハラール対応のてんぷら、牛すき鍋などを提供する本格的な日本料理店
- 提供する全ての料理がムスリムも食べられる

きっかけ・準備

- ムスリムマーケットが拡大傾向にあることを把握し、新規事業としてハラール事業への参画を決定
- オープン（2018年7月25日）の2年程前から準備を始めた
 - オープン準備の段階で、マレーシア人200人へアンケートを実施したり、ムスリムを雇用して意見を聞くなど、ムスリムの生の声をお店づくりに反映している
 - トルコ人設計士監修のもと、お店のレイアウトや装飾にもこだわり、礼拝室やウドゥ（手足の洗い場）を設置
 - 一方で、日本人が食べても違和感のない味を目指している



工夫・配慮

- アルコール飲料の提供をHP等で開示し、入店はムスリムの選択に委ねている
 - アルコール飲料や使用した専用グラス等はキッチンへは持ち込まないこと、使用した専用グラス等は専用区画で手洗を行っていること等もHPで情報提供
 - アルコール飲料の注文客には、専用グラス以外のグラス類・食器等にアルコール飲料を注がないよう、協力依頼
 - メニューは、アルコール飲料のものと料理のものを別々に作成
- レジには、使用している牛肉のハラール認証を掲示し、安心感を高めている
- 外国人観光客のニーズに応じた工夫をしている
 - 「インスタ映え」や「体験」をコンセプトとし、実際にメニューの一部をお客様に作ってもらっている（例：豆腐、たい焼き、黒糖饅頭など）
 - 浅草だからできる近隣のお店（人力車、レンタル着物など）とのコラボレーション
- 接待需要も意識し、日本企業へも積極的にムスリム会食ができることをPRしている



その他

- ベジタリアンメニューを用意しており、ビーガンやオリエンタルベジタリアンにも対応可能



6. 食の多様性に対応している外食事業者の取組事例

3. カスケイドカフェ (ANAインターコンチネンタルホテル東京内)

ハラールに適した料理にはアラビア語のマークで分かりやすく

概要

- ホテル内のレストラン「カスケイドカフェ」でハラールに対応したメニューを提供

きっかけ・準備

- 豚肉やアルコールの使用有無について、ムスリム顧客からの問い合わせが増えたこと、今後さらにニーズが高まるだろうとの考えから、ハラール対応を始めた
- 総料理長が海外での前職期間中、専門家によるハラールへの対応方法に関する研修を受講していた

工夫・配慮

- メニューで「ハラールに適した料理」または「豚肉を使用している料理」にマークを表示している
 - 「ハラールに適した料理」の表示のために、アラビア語でハラールと書かれたマークを使用している
 - ハラールについて詳しくない人にとっても、ムスリム顧客のためのマークだということが視覚的に理解しやすいと考え、アラビア語のマークにした

ﷻ - Halal option / ハラールに適した料理

🐷 - Contains pork / 豚肉を使用しております。

その他

- ANAインターコンチネンタルホテル東京では、ルームサービスにおいても、グランドメニューとしてハラール対応のメニューを用意している
- ベジタリアンやビーガン対応として、ベジタリアン/ビーガン対応の料理にマークを表示している

🌱 - Vegan / ビーガン

V - Vegetarian dish / ベジタリアン

6. 食の多様性に対応している外食事業者の取組事例

4. シェラトン都ホテル東京

ホテルキッチンの一部をハラール専用に変改

概要

- 「中国料理 四川」の朝食ブッフェでは、常時、専用コーナーを設けムスリムも食べられる料理を提供
- 「中国料理 四川」のほか、フレンチレストラン、宴会場、ラウンジおよびルームサービス（弁当）でも、リクエストに応じてムスリムも食べられる料理（ビュッフェ、コース料理など）を提供可能
- 提供可能なムスリムも食べられるメニューは、100種類以上（事前予約が必要なメニュー含む）

きっかけ・準備

- イスラム圏に強いホテルにするとのグループの方針で、本部のある関西から順次対応を開始
- 使用する原材料は、ムスリムも食べられる食材専門の卸業者に十分に相談



配慮・工夫

- キッチンの一部をムスリムも食べられる料理専用とし、原料は専用の冷蔵庫、コンテナで保管
- 食器類は一般の料理と共用なので、ビュッフェの専用ブースには、リクエストに応じて専用のカトラリーを設置
 - ムスリムも食べられるコース料理を予約される際は、食器類は共用であり、紙皿等での提供も可能であることを伝えるが、熱湯処理していれば大丈夫という言う方が多く、これまで紙皿を希望された人はない
- 宴会のビュッフェでムスリム向け料理を提供する際は、一般の料理に豚やアルコールのピクトグラムを表示して、注意喚起している
- ムスリムがムスリム以外の方と一緒に食事することができる空間を提供するため、アルコール飲料の提供は行っている
 - ご案内する席については、お客様からのリクエストに可能な限り対応している

その他

- ベジタリアンやビーガンにも可能な限り対応している
 - 「中国料理 四川」では、ベジタリアン専用メニューを用意している
 - ホテル内レストラン・宴会場では、お客様のご要望に可能な限り対応している



6. 食の多様性に対応している外食事業者の取組事例

5. SEKAI CAFE浅草店

ポリシーは「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」

概要

- ムスリムのほか、ベジタリアン・ビーガン、グルテンフリーに対応したカフェ
- 幅広く「食の多様性」に対応した料理の提供で、ベジタリアン・ビーガン、ムスリム、外国人、日本人が来店

きっかけ・準備

- 親会社であるIT企業にムスリム社員がいたことがきっかけでムスリム食材を扱うネットショッピングからハラール事業に参画

工夫・配慮

- お客様の不安感の解消のため、メニューに調理の内容の説明書きを追記し、どのような料理なのか分かるようにしている
- 食材にこだわり、野菜はオーガニックのものをシェフ自らが買付けている
- 調味料など、ムスリムやベジタリアン対応の可否をメーカーに電話して確認、疑わしいと感じるものは使用しない
- オールマイティの原材料を使うと食の多様性に対応できる幅が広がり、醤油はグルテンフリーかつハラール認証のものを使用
- ムスリム向けの礼拝室を設置している

その他

- 以前は「ムスリムが食べられるものを提供する店」というだけでニーズはあったが、最近はそのだけではムスリムのニーズを満たせなくなりつつあると感じている。
- ベジタリアンやビーガンも、単に植物性のものでなく、オーガニックなど栽培方法にこだわる人も増えてきており、ニーズに応じた対応が必要だと感じている。
- 以前はハラール認証品などムスリムも食べられる食材入手が困難だったが、最近では扱っている大手小売店も増えてきており、入手しやすくなったと感じる



6. 食の多様性に対応している外食事業者の取組事例

6. 展望大浴場 あさひ湯 ドーミーイン・global cabin浅草

ビジネスホテルのレストランでハラール認証を取得

概要

- ムスリム宿泊客向けの朝食、夜鳴きそばを提供するビジネスホテル

きっかけ・準備

- 2020年オリンピック／パラリンピックに向けて、インドネシアやマレーシアを中心としたムスリムの方々の利用が増加傾向にあるため



工夫・配慮

- 名物の「夜鳴きそば」や朝食もハラール対応
- 認証を受けているレストラン内ではアルコールの提供はしていない
 - 一方で、自動販売機でアルコールを取扱うなど、その他共有スペースなどにおいてはアルコールの摂取などの制限は設けていない
- 礼拝室を設置している
 - 礼拝の前に身体を清めるウドウのスペースの確保が困難であったが、礼拝室を大浴場に近い場所に設けることで、ドーミーイン自慢の展望大浴場で礼拝前にお清めいただけるようになった
- ムスリム向けのマップ（台東区発行の「ムスリムおもてなしマップ」）を用意している



その他

- 認証取得は認知度の向上につながっており、ムスリムゲストが増加傾向にある



6. 食の多様性に対応している外食事業者の取組事例

7. ハラル和牛焼肉ぱんが

試行錯誤のハラル和牛焼肉店

概要

- 焼肉など提供する料理はすべてムスリムに対応
- ランチタイムの客層は日本人が多く、ディナータイムの客層の7-8割はムスリム

きっかけ・準備

- 「日本では食べられるものがあまりない」というムスリム外国人の声を聞き、台東区おもてなし講座や近隣モスク（認証機関）で勉強し、ムスリムも食べられる料理の提供を決めた
- その準備には、近隣モスク（認証機関）から使える調味料を教えてもらった。また、ワインをぶどうジュースに変えるなど代替品を探しながら、元の味に近づけるよう試行錯誤を繰り返した。ムスリムの戒律に従い、設備を洗浄した

配慮・工夫

- 始めた当初は、お肉からドリップした血をみて怒って帰ってしまったお客様がいても、何故怒っているのかわからなかった。また、ブルカを被っている人は食べているところを見られることを避けたがる傾向にあることなども徐々にわかった
- コストを抑えられるため、ハラルと畜した牛肉を一頭買いし、メニューを工夫することで、うまく回るようにしている
- メニューは東京都の多言語メニュー作成支援ウェブサイトを活用し、日本語・英語・中国語でメニュー表記。コースは日本語・英語
- 現在はムスリム従業員を一人雇用

その他

- ムスリムのグループ客の中には、ベジタリアンやビーガンがいることもある。提供できるものはあまりないが、コミュニケーションをとりながら、肉抜きサラダやジャガイモちぢみ、豆腐、焼き野菜などを提供。ビーガンは肉を焼いている網の使用もNGであるため、別テーブルで対応している



6. 食の多様性に対応している外食事業者の取組事例

8. レストラン&バンケット フローラ (横浜ロイヤルパークホテル内)

ホテル内のレストランの一つをハラール対応に

概要

- ホテル内レストランの一つをハラール対応レストランとし、同じキッチンから提供するルームサービスの料理もハラール対応に
- ハラールだけではなく、ビーガンやグルテンフリー料理もグランドメニューにラインナップ

きっかけ・準備

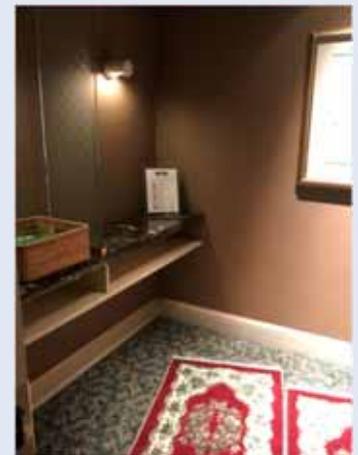
- ラグビーワールドカップや東京オリンピック/パラリンピックを目前に、専門性のある取組ができるよう、キッチンを改修し、豚、アルコールを排除
 - 近隣で開催される国際会議の政府関係者の定宿
 - 以前は、予約時に要望があれば、宴会時に専用ブースでムスリムも食べられる料理を提供するなどの対応をしていた
 - 使用する砂糖をフルーツの果糖や精製の工程で豚由来の原料が使われていない製品に変更するなど、レシピを全て洗い直し
- 使用する食材がハラールかどうか確認している
 - 豚由来成分が含まれていないことの見極めが大変。調味料は様々な原料が混ざっているため、認証機関の専門家に確認するようにしている
 - 2か月に1回メニューを変更するため都度の確認が必要となっているが、食材リストを提出すると認証機関からすぐに回答をもらうことができる

工夫・配慮

- レストラン入り口近くに礼拝室を設置している
 - 別の用途に使用していたスペースを改装したので費用を抑えられた
 - ウドゥ（手足の洗い場）は設置していないが、「トイレを使用してください」と伝えればわかってもらえる
- レストラン利用客のすべてがムスリムではないため、アルコール飲料を提供することもある
 - アルコール飲料は別メニューとして用意
 - アルコールはキッチンの一角に食材と分けて保管している
 - アルコールを提供した場合、アルコールを使用したグラスは一番最後に3回洗浄している
- 調理場スタッフだけではなく、ホテルスタッフにもハラールについて基礎知識の講習を実施

その他

- ハラールの他に、ベジタリアン、ビーガン、グルテンフリーの料理もグランドメニューとして提供している



6. 食の多様性に対応している外食事業者の取組事例

9. 日本食レストラン 祭（大阪なんば）

日々柔軟な対応で人気店に

概要

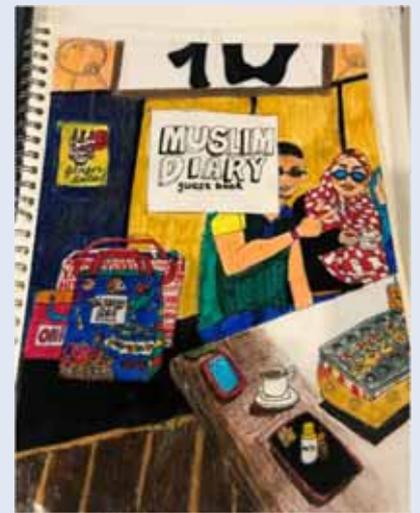
- 寿司、たこ焼き、カレー、ラーメンなど、一つの店舗でいろいろな日本食を提供する総合店
- 提供する料理は全てムスリムも食べることができ、年間35,000人のムスリムが来店
- ベジタリアンも食べられる料理も提供

きっかけ・準備

- インバウンド需要の増加の一方で、日本食を食べたくて日本に来てても、宗教上の問題で食べられない人がいることを知ったこと

工夫・配慮

- ムスリムのニーズを把握しながら、日々柔軟に対応している
 - 全員の料理が揃ってから食べ始める人もいることもわかり、提供の仕方も工夫している
 - その時々で欲しい情報をアンケートで把握
 - 食べたい料理を聞き、メニューを半年ごとに見直し、ニーズのあるものを入れている
 - ムスリムのアルバイトには、勤務中のヒジャブ着用、お祈りを認めている
- ムスリムにもそうでない人にも美味しく食べてもらうため、ムスリムに対応した調味料などは、一般用の味に近い国産のものにこだわっている
- 礼拝室にはウドウ（手洗い所）も設置し、絨毯、お祈り時の服などの備品も揃えている
 - ムスリム顧客が「あった方がいいよ」と置いていったものもある
- ムスリムでも食べられるお土産（お菓子）をカウンターで販売している
 - 空港で売られているお土産はどれがムスリムが食べられるものかわからないという声も多い



その他

- 一部のメニューで米粉を使用することでグルテンフリーやアレルギーにも対応している。また、コーシャに対応しているメニューもある。

6. 食の多様性に対応している外食事業者の取組事例

10. 麵屋帆のる（恵比寿／浅草／大塚／大阪なんば）

鶏白湯ラーメンの味付けをサンバルでアレンジ

概要

- 大阪なんば店、恵比寿店、浅草店、大塚店でムスリムも食べられるラーメンを提供する専門店

きっかけ・準備

- 神戸ムスリムモスクの方と知り合い、来日するムスリムが宗教上食べられるものが限られていることを知り、ラーメンなどのB級グルメを提供したいと考えた
- ムスリムが食べられる食材、食べられない食材については、ハラール関係の団体や卸売業者に聞き、学んだ
- ムスリムに対応した調味料を使用すると、鶏白湯ラーメンの元の味を再現することが難しかったので、思い切って東南アジアの方々の舌に合うようにサンバル（チリ）を意識した味付けに変えた

工夫・配慮

- ムスリムに安心してもらうために、
 - メニュー表やお店の壁に「ハラール認証を取得している食材を使用している」と表示している
 - お店の壁には使用している食材の認証を掲示している
- ムスリムを雇用している
 - ムスリムについて学んだり、コミュニケーションの点で円滑
- 礼拝室を設置している
 - 大塚店は近隣にモスクがあるため、そちらを紹介している
- アルコールを提供していない
 - 餃子を提供しているので以前はビールを提供していたが、なんば店のアルバイトに応募してきたムスリムが「アルコール提供」を理由に辞退したことをきっかけに、アルコールの提供を止めた



その他

- 情報発信は重要
 - Google mapやアプリ、SNS、口コミで来店するムスリムも多いが、十分に情報にアクセスできていない人がいることも分かっている。お店ではSNSで情報発信をしている
- ムスリム観光客の観光先としてモスクの人気も高いことがわかった
 - 関東では東京ジャーミイ(東京・代々木)、関西では神戸ムスリムモスク(兵庫・神戸三宮)



