

目からウロコの ハラール対応!

6/20 (木)
13:00-16:10
(12:00 開場)

九州国際大学 現代ビジネス学部主催 公開シンポジウム

「今、フードビジネス業界に求められているグローバル化
～イスラム教徒のための“ハラール対応”のあり方とは」

会場：九州国際大学 KIU ホール (参加無料、先着順)

〒805-8512 福岡県北九州市八幡東区平野 1 丁目 6 - 1 (最寄り駅 JR 八幡駅から徒歩 8 分)

有料駐車場あり (一回 300 円)

プログラム (司会・コーディネーター 中村希利奈氏)

開会あいさつ 13:00 九州国際大学 西川 京子 学長

第一部 基調講演 13:10-14:30

1 守護彰浩氏(フードダイバーシティ株式会社代表取締役)

「フードビジネス業界に求められるグローバル化」

2. 阿良田 麻里子氏(立命館大学食マネジメント学部教授)

「初期投資不要のハラール対応の始め方

～イスラム教徒のハラール解釈と消費行動の多様性を考慮して」

3. ダハラン・ナリマン(Dahlan Nariman)氏(立命館アジア太平洋大学准教授)

「立命館アジア太平洋大学(APU)における“ハラール対応”の歩み」

第二部 シンポジウム 14:40-16:10

1. 「九州におけるフード・ビジネス企業による“ハラール対応”の具体的な取り組みとこれから」

ファシリテーター: 中村芳生氏(中村学園大学 流通科学部 准教授)

①ハラール・ビーフの屠畜業者「ゼンカイミート株式会社」(熊本) 羽田 昭二氏(代表取締役社長)

②ハラール・鶏肉加工品の販売業者「南薩食鳥株式会社」(鹿児島) 黒木 博(専務取締役)

③ハラール・もつ鍋を提供している「もつ鍋 極味や 西新店」上原 昌也(店長)

仲田正一(株式会社わっはっは 統括本部 店舗営業部 部長)

2. 「ムスリム・フレンドリーな地域づくりのために何ができるか」

ファシリテーター: 中村希利奈氏(九州フードダイバーシティ協議会代表)

①北九州在住のイスラム教徒たちの声を聞く

②九州国際大学「北九州ムスリム・フレンドリー推進プロジェクト」参加学生たちによる活動報告

シンポジウム閉会の挨拶 現代ビジネス学部 野村 政修 学部長

シンポジウム終了後 16:20-17:30 (自由参加)

ハラール対応ミニ相談会 / 地域のムスリムたちとの交流会 / ハラール肉・料理の試食

* ハラール肉・ハラール調味料を使用した料理の試食(ゼンカイミート、南薩食鳥、ロイヤル)

インドネシア料理の実演・試食(インドネシア共和国大使館)



主催：九州国際大学 現代ビジネス学部
共催：九州国際大学、九州フードダイバーシティ協議会
後援：北九州観光コンベンション協会
北九州市、福岡県
在日インドネシア大使館

お申し込みは右のQRコードから、
もしくはE-mail=musfre@cb.kiu.ac.jpまで

お問い合わせ先：九州国際大学
「北九州ムスリム・フレンドリー推進プロジェクト」事務局
E-mail=musfre@cb.kiu.ac.jp
電話=093-662-8328 (担当 大形)

