

目からウロコの
ムスリム対応!

2020年
10月7日(水)
13:00-16:10

九州国際大学 現代ビジネス学部主催 公開シンポジウム

「日本のビジネス業界に求められている

ムスリム向け商品・サービスのあり方とは」

共催：九州国際大学

後援：北九州市、福岡県、在日インドネシア共和国大使館

九州・インドネシア友好協会

ZOOM 開催・参加無料 (要 Web 申込み)

プログラム (司会:九州国際大学 現代ビジネス学部教員 大形)

開会あいさつ 13:00—13:20

九州国際大学 西川 京子 学長

インドネシア 宗教省「ハラール製品保証機構 (BPJPH)」 スコソ(Sukoso) 理事長

東京大学 ムハンマド・アジズ(Muhammad Aziz) 准教授 (KMI インドネシアムスリム協会会長)

第一部 基調講演 13:20—14:20

1 橋本哲史(はしもとたかふみ)氏(株式会社 A-Transglobal logistics Japan 取締役)
「日本企業によるムスリム向け商品開発三つの視点-消費者・市場・コミュニケーション-」

2. Dr.サリーム・ラフマーン・ハーン氏(中央大学講師)

「日本におけるハラール対応・ハラール認証制度の現状と課題」

第二部 シンポジウム 14:25—15:35

「ムスリム向け商品の生産・輸送・提供のあり方について～九州における取り組み」

① 萩原 新一氏(株式会社カミチク 元特別顧問)

② 仲田 正一氏(株式会社わっはっは 統括本部 営業部 部長)

③ 木村 太氏 (ロイヤル株式会社 製造本部 本部長補佐)

④ 神田 京子氏 (一般社団法人ベジフード協会 代表理事)

コメンテーター:阿良田麻里子氏(立命館大学教授)、中村希利奈氏(令和元年度福岡市市民研究員)

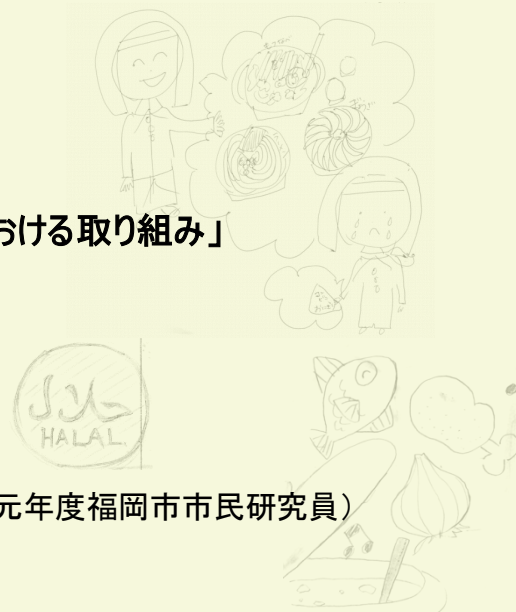
中村芳生氏(中村学園大学准教授)

第三部 「地域のイスラム教徒たちの声を聞く」 15:40—16:05

九州在住のイスラム教徒の方々(インドリヤニ氏、中村ウマル氏、中村ローズ氏他)

日常生活で困っていること、日本社会に望む事、どのような商品・サービスを必要としているかなど、当事者の思いを届けていただきます。

閉会あいさつ 現代ビジネス学部 野村 政修 学部長



誤解していませんか?

Q:ハラール対応をするためにはハラール専用キッチンが必要?

A:不要です。

Q:豚メニューを出しているレストランでは、ハラール・メニューを出すことができない?

A:できます!

*必ず事前にインターネットを通じてお申し込みください。(本学ホームページ上のリンク、もしくは下のQRコードからお申し込みいただけます。)お申し込みいただいた方に、シンポジウム参加のためのZOOMのリンク(IDとパスワード)をメールでお送りいたします。シンポジウムに参加された方には、当事務局編集のパンフレット『ハラール対応Q&A』(PDF)を無料で進呈いたします。(参加定員280名、先着順)

*もしご不明な点などございましたら、下記までご遠慮なくお問い合わせください。

お問い合わせ先：九州国際大学現代ビジネス学部

「北九州ムスリム・フレンドリー推進プロジェクト」事務局

〒805-8512 福岡県北九州市八幡東区平野1丁目6-1

E-mail=musfre@cb.kiu.ac.jp 電話:070-8421-1726 (担当:大形)

お申込み用 QR コード →



シンポジウム開催の主旨

今後インバウンド観光客や外国人労働者がさらに増加することが予測され、日本のビジネス業界は、さまざまな食の禁忌（タブー）や礼拝の習慣などをもつ外国人に対応したサービスをするのが急務となっています。とりわけイスラム教徒の観光客や労働者は今後増加が予測されており、イスラム教徒のニーズについての理解とそれに応えるサービスの提供が喫緊の課題となっています。「**イスラム教徒の食のタブー（「ハラム」）に配慮したサービス**」を“**ハラール対応**”といますが、イスラム教徒の考え方は多様で、ハラール対応のあり方もそれに合わせて多様である必要があります。豚肉は避けるが、ポークエキスや調味料に含まれるアルコールは気にしないイスラム教徒もいますが、それらに敏感に反応する人もいます。本シンポジウムでは、**イスラム教徒の人たちにどのような商品やサービスが必要とされているのかを具体的に考えていきたいと思っています。**

東京や大阪などでは、豚肉メニューやお酒を置かないハラール専門のレストランも出てきていますが、ハラール認証取得に費用が掛かり、値段も高くなりがちです。イスラム教徒が少ない日本社会ではお酒や豚肉メニューも提供するごく普通の飲食店がハラール対応に取り組まなければハラール対応は社会に普及しません。そうした事情を考慮して、**昨年末、福岡モスクは、豚肉メニューも提供するお店のハラール対応メニューに無料でハラール認証を発行する試みを開始**されました。今回のシンポジウムでは、ムスリム商品開発の専門家や、イスラム学の権威もお招きし、日本社会においてムスリム対応・ハラール対応を具体的に今後どのように進めていくべきなのかを、当事者であるムスリムたちの声も交えながら、共に話し合い、考える場としてと考えています。皆様のご参加を心よりお待ちしております。

基調講演者プロフィール

橋本哲史（はしもとたかふみ）氏

株式会社 A-Transglobal logistics Japan 取締役
マレーシアを起点に日本、インドネシア、マレーシア企業家と事業を行う。現在は、ハラール物流、ITアウトソーシング、東南アジアでの商品マーケティング、貿易事業等に係わる。2010年に日本高級果物のドバイ輸出事業に参加したことから、イスラム市場との係わりが始まる。その後、訪日ムスリムツアーの企画と現地営業、マレーシアハラール産業開発公社(HDC)での日本企業向けプレゼンテーション、日本と東南アジア間でのビジネスマッチング及びマーケティング等を経験。ハラール産業知識はHDC主催のトレーニングで修得する。

Dr. Salim Rahman Han (1956年インド生)

(サリーム・ラフマーン・ハーン) 氏

イスラミック・センター・ジャパン元理事。現在、中央大学講師、ナドワ・イスラミック・エデュケーション・センター・ジャパン代表理事、ルーヤトゥ・ヒラール(新月)コミュニティ・ジャパン代表理事。聖クルアーンを全て暗記されているハーフィズで、イスラーム法学・布教学で修士号、論文「日本のイスラーム文化」でインド国立ラクナウ大学から博士号取得後、1982年 東京のアラブ・イスラーム学院講師として来日。国内外のハラール認証事情に精通し、これまでに数多くの国際会議やシンポジウムでの講演経験がある。

シンポジウム・パネリスト企業・NPOのプロフィール

株式会社カミチク

(株)カミチクは2017年からハラール牛肉の販売を始め、「6次化スタイル」を追究している鹿児島島の食品会社です。6次化スタイルとは牛のエサとなる飼料生産から最後の外食産業までを一貫して行う事業スタイルのことで、日本国内だけでなく海外でも展開されている事業形態です。安全、安心で良質な牛肉を納得のいく価格で世界中の人々にお届けすること、それがカミチクの目指す6次化スタイルの本質です。

株式会社わっはっは

黒毛和牛にこだわった美味しい焼肉を提供し「行列のできるハンバーグ店」として有名。福岡、東京、大阪、沖縄に、焼肉店、ハンバーグ店、もつ鍋店、ステーキ店、牛タン専門店を運営。2019年12月福岡モスクからハラール・メニューに「ハラール認証」を取得。「飯屋にできる世界平和とは宗教・民族の違いを超えて共に笑って食事ができる場所を提供すること」という社長の理念の下にハラール対応に取り組んでいる。

ロイヤル株式会社

2015年、インバウンド増加に向けて、福岡工場にてハラール認証を取得し、商品の製造を開始。2018年にはヴィーガン認証も取得し、多くの食禁忌に対応可能な商品構成となりました。商品は、安全安心と美味しさを両立させる為に冷凍にて販売。又、電子レンジで加熱するだけで（除く業務用）手軽に召し上がれる設計にしています。*ハラール・ヴィーガン認証機関：日本イスラム文化センター/ベジプロジェクトジャパン

(一社) ベジフード

協会 世界中のあらゆる人たちが一緒に丸いテーブルを囲んで食事ができるような環境を作るための啓蒙活動をしています。『健やかで美しく円満であれ』をテーマに、ベジ・ヴィーガン・ハラール・コーシャー・ゆるベジな人たちが美味しく食事を楽しむためのノウハウやレシピ開発、食品の普及など、飲食店、旅館、ホテルを対象とした啓発活動やメニュー開発のサポートなどもしております。

