

各お店の皆様へ

本日は

「食の多様性対応講習会（オンデマンド形式）」

と「ハラール対応講習会・試食会 in 北九州」

のご案内です。（無料）

世界人口の4分の1がムスリムです。そしてその半数以上が訪日外国人の増えているインドネシアやマレーシアを含むASEAN諸国のひとつです。

昨年福岡市のあるハラール対応をしているもつ鍋屋さんには12月単月で600名のムスリムの方の来店がありました。コロナ明けの市場回復に向けてこの機会に是非”ハラールとはいったいどういうものでどう対応できるのか？”をご体験ください。

送信物は以下です

- ①飲食店様へのお誘い（申し込みQRコード付き）
- ②食の多様性対応ニーズは拡大しています
- ③ハラール対応誤解していませんか？

飲食店様へのお誘い 「食の多様性対応オンライン(オンデマンド形式)講習会」

& 「ハラール対応講習会・試食会 in 北九州」(参加費無料！)

アフターコロナを見据え、食の多様性に対応したメニューを提供して下さる飲食店を増やし、食の多様性に対応した飲食店のマップづくりや、そうした飲食店を組み込んだツアーモデルを作成して、国内外の旅行会社などに提案することなどを目標としています。

そのための準備として、今回は**来年1月後半にオンデマンドによるオンライン講習会**を開催し、食の多様性に対応するための基礎知識を身に付けていただき、**2月2日と3月2日に「メニュー対応講習会・試食会」**を実施させていただく予定です。

2月2日、3月2日の試食会にご参加くださる飲食店の方々には、ハラール対応に使用可能な食材と調味料を使って実際さまざまなメニューに挑戦していただきます。酒・みりんの代わりに、ハラールの「煮切りみりん」や、デーツシロップ、蜂蜜、麴醤油等を使って頂きます。

北九州で開催されるムスリム(イスラム教徒)の食にタブーに対応するための「ハラール対応講習会・試食会」に参加された飲食店さんについては、その後、**無料でメニューの英語化サポート**、および**SNSを通じた情報拡散のお手伝い**、**ハラール認証取得の無料サポート**をさせていただきます。この又とない絶好の機会に、是非とも奮ってご参加いただけますようお願い申し上げます！

お申し込みは右のQRコードからお願いいたします。

募集店舗数: 1月のオンライン講習会・・・ご参加頂く店舗数に制限はございません

2月・3月の「メニュー相談会&試食会」・・・5-7店舗

(* 応募数が7店舗を超える場合は、選考させていただきます)

募集期間: 2020年12月15日—2021年1月15日

①「多様性対応オンライン講習会」(講座を録画して、1月後半に、講座コンテンツへのアクセス用URLをメールで送信しますので、自由なお時間にアクセス頂き、ご興味のある内容をオンデマンド形式で受講していただけます。)



	テーマ	講師
1	食のダイバーシティについての基礎知識	中村学園大学教員
2	ヴィーガン・ベジタリアンへの食の対応	中村学園大学教員
3	ムスリム市場のポテンシャル ムスリム(イスラム教徒)への食の対応 さまざまなレベルのムスリム対応(～ポークフリーからハラール認証まで)、集客のためにすべきこと	中村芳生(中村学園大学教員) 七種和孝(イスラム文化協会代表理事、サイド・ショップ経営) 中村翁團(イスラム文化協会理事) 大形里美(九州国際大学教員)
4	その他の宗教、食物アレルギーへの食の対応	中村学園大学教員

②「ハラール対応講習会・試食会」(ハラール食材と調味料を自由に使ってご当地メニューに挑戦していただけます。)

	講師	内容
2021年2月2日(火) 14:00-16:00 婦人会館(小倉北区) 調理室・21会議室	奥園隆治氏(元千草ホテル・シェフ) 中村翁團氏(イスラム文化協会理事) インドリヤニ・ラフマン先生 (コーディネーター: 大形)	(1) メニュー・食材についての相談会 (2) ハラール対応の食材・調味料を使って「焼きカレー」、「肉うどん」、「瓦そば」、「唐揚げ」などの調理に挑戦! (3) 「極味や」の「ハラールもつ鍋」、「ハラール黒毛和牛ハンバーグ」などの試食
2021年3月2日(火) 14:00-16:00 婦人会館(小倉北区) 調理室・21会議室	インドリヤニ・ラフマン先生 +ムスリム留学生たち(試食とコメント) (コーディネーター: 大形)	(1) メニュー・食材についての相談会 (2) ハラール対応の食材・調味料を使って「焼きカレー」、「肉うどん」、「瓦そば」、「唐揚げ」などの調理に挑戦! (3) 飲食店の方々によるハラール・メニュー試作品の紹介

主催: 「食の多様性対応プロジェクト」実施委員会 (代表: 中村学園大学教員 水元芳)
北九州市における同プロジェクト実施責任者: 九州国際大学教員 大形里美

* ご不明な点がございましたら、ohgata@cb.kiu.ac.jp, 070-8432-1726 までお気軽にお問い合わせください。

(* 本プロジェクトは江頭財団から助成を受けて実施されております。)

持続可能で集客が期待できるハラール対応

ハラール対応について誤解していませんか？

- ✓ 初期費用は一切不要です！（キッチン、冷蔵庫、調理台、コンロ、全てそのまま一般メニュー用と兼用で大丈夫です。）
- ✓ アルコール飲料、豚メニューを提供しながら、ハラール・メニューを提供することが可能です！
- ✓ 今のメニューはそのまま、1品だけハラール対応メニューを加えていただけるようにして頂くだけで、集客効果抜群です！

福岡西新の「極味や」さんは2019年3月に「ハラールもつ鍋」の提供を開始して、12月にはムスリムの客が月に600人を超えていたとのことです！
大阪ではハラールの唐揚げだけを提供する店にムスリム客の行列ができています！（競合する店舗がないため、一人勝ち状態とのこと）

- ✓ 調理器具は、まな板と包丁だけハラール専用のものをご用意いただくだけで、他の調理器具（鍋、フライパン等）は共通で構いません！（*ハラール認証を取得する場合は、全ての調理器具をハラール専用にしていただく必要がありますが、キッチン、冷蔵庫、調理台、コンロはそのまま大丈夫です。揚げ油だけは分けてください。）
- ✓ 調味料は、ハラール認証がなくても原材料を確認して、アルコール、豚、（非ハラールの）動物由来成分が入っていなければ使用できます！
（具体的にどのようなものが使用できるか、講習会で学んでいただきます。）
- ✓ ビーガン、ベジタリアンの料理とは違って、ハラールの肉（牛、鶏、羊など）、魚介類、卵、乳製品などが使用できるので、旨味のバランスをとることが容易です。
- ✓ みりん、アルコールの代わりに、麴醤油、ハラールの「煮切りみりん」、デーツシロップなどを使用してまろやかさを生み出します。

*北九州のさまざまなご当地メニューをハラール対応で提供して、アフターコロナに北九州にインバウンドを呼び込みましょう！今、アフターコロナの旅行のために海外のムスリムたちはネットで情報収集をしているそうです！（検索データの分析から）

アフター・コロナを見据えて

食の多様性（フードダイバーシティ）対応のハードルを下げる！

【プロジェクトの目的】

地域で取り組む食の多様性対応に向けて、飲食店準備プログラムのモデルを構築する

グローバル化が進む今日、日本が世界に誇る「おもてなし」の要素である「食」は、あらゆる宗教や思想、食物アレルギーなどによる食材・配給への配慮が求められる時代にきています。在日・訪日外国人数は年々増加し、2020年夏には東京でのオリンピック・パラリンピック開催が決まっていました。さらに拡大するインバウンド対応の準備にギアが上がる矢先、世界的な新型コロナウイルスの感染拡大に直面してインバウンドの足は止まってしまいましたが、欧米諸国で急増している菜食実施者は日本でも若者を中心に増えており、こうした人々を含んだすべての人に対応できる「食」のニーズは日に日に高まっています。

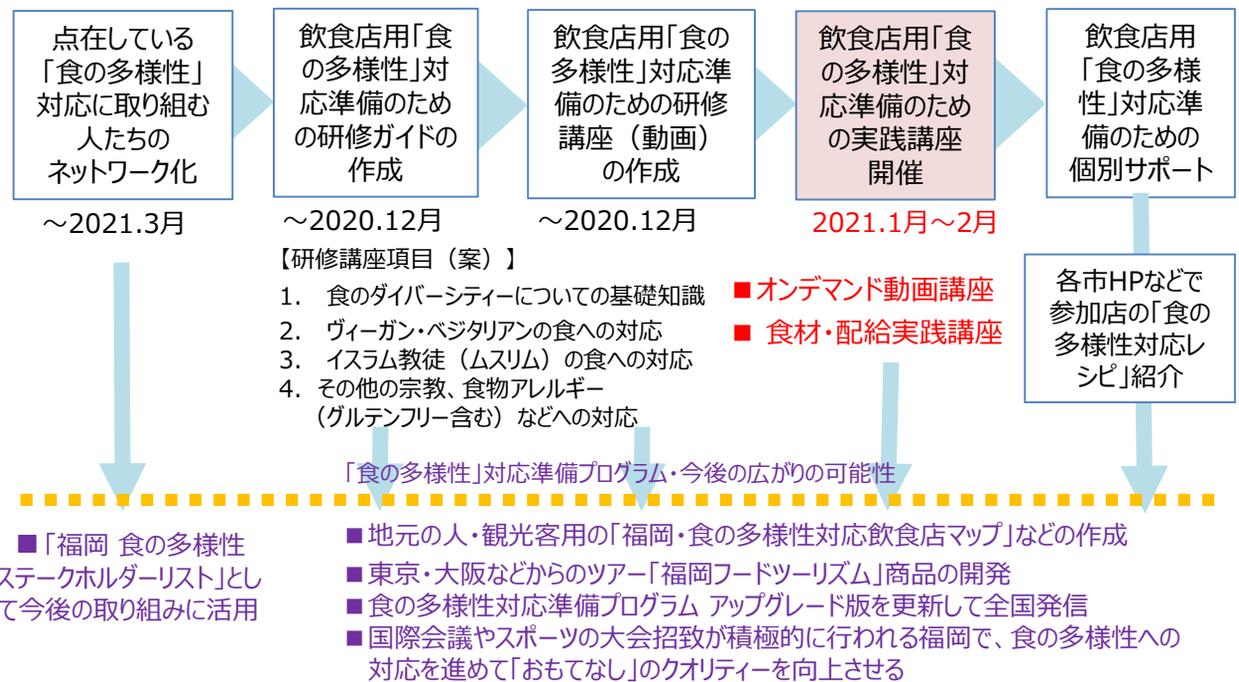
コロナ禍、飲食業界を取り巻く環境は厳しい状況となっていますが、この時期を近い将来さらにニーズが高まる食の多様性対応の準備時期と捉え、飲食店用準備プログラムを作る活動を行います。ハラール食やヴィーガン対応食を新たに導入することは難しいと考えられがちですが、日本の食文化のベースにあるのは「菜食」であり、基本的にはハラール食として食べてもよいものがほとんどであることを知ると対応しやすくなります。

またこの取り組みは、「食」が地球環境に与える影響を考慮して推奨されている「プラントベース・フード（植物由来の食品を中心とした食事法）」にもつながるものです。



※ 本プロジェクトは、公益財団法人江頭ホスピタリティ事業振興財団の助成を受けた「食のダイバーシティに対応するフードツーリズム・モデルの構築研究」の一部として実施します

飲食店用「食の多様性」対応準備プログラム 活動内容とタイムライン



プロジェクトチーム 代表：水元芳（中村学園大学）／コメンター：中村芳生（中村学園大学）、萩原新一、中村翁團、七種和孝（イスラム文化協会）、中村希利奈（令和元年度福岡市市民研究員）、大形里美（九州国際大学）

【後援】 福岡市、福岡観光コンベンションビューロー、福岡商工会議所、福津市地域振興部、ふくつ観光協会、北九州市、北九州観光コンベンション協会、北九州商工会議所、福岡県栄養士会

調整中

【協力】 ロイヤル株式会社、福岡 masjid アンヌールイスラム文化センター、九州・博多こだわり飲食の会 ICCO会、株式会社明治屋食品、アズハル有限会社、株式会社わっはっは、サイドショップ

食の多様性対応のニーズは拡大しています！



増えるビーガン（ヴィーガン）向け店舗 1年間で3割増
読売新聞 2019.5.23



2020年、ビーガン（ヴィーガン）対応店の検索サイトでは日本国内に2,330店舗以上。2009年の17倍に！
朝日小学生新聞 2020.4.4



「みんなで食べる給食の日」はアルコールや豚肉由来の食材、アレルギー物質を含む食材27品目が一切使用されていない給食：つくば市



大学キャンパスでハラール食弁当の販売
上智大学（東京）



コンビニ大手三社でもハラール対応やベジタリアン弁当の販売開始

福岡で求められる食の多様性対応の背景

外国人観光客の増加

訪日外国人旅行者数（2018年）約3,119万人 **JNTO**
※福岡市+北九州市で全国の約12%を占める
訪日外国人旅行消費額（2018年）約4兆5,064億円
福岡市：309.4万人 **5年間で2.6倍**
北九州市：69.1万人 **5年間で4.1倍**

世界のムスリム人口は約18億人
※ 世界人口の1/4、その半数以上は訪日外国人が増えているインドネシアやマレーシアを含むASEAN諸国に

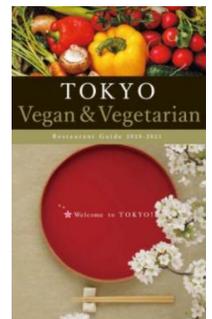
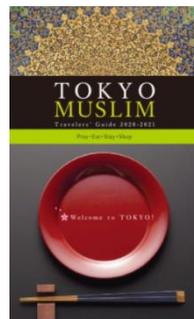
積極的な国際会議誘致

外国人クルーズ船訪日客約230万人（2018年） **JNTO**
クルーズ船寄港回数 博多港263回 **全国第1位**

リオ・オリンピック（2016年）ではアスリート約1.1万名のうち54.5%の約6,000名がムスリム
東京五輪でその割合はさらに増えると予測

国際会議開催実績（2018年）約3,433件 **JNTO**
福岡市：293件 **全国第4位**
北九州市：133件 **全国第8位**

施設別 北九州国際会議場 45回 **全国第3位**



各種スポーツ国際大会の開催

世界水泳 福岡 2022.5.13~

2021世界体操・新体操選手権北九州大会 2021.10~

環境配慮志向の拡大



料理王国 特集：プラントベースと日本の食
2020.10月号

菜食はCO₂を減らす→SDGsに貢献



クロワッサン 特集：野菜をおいしく食べる知恵
2020.5月号



ベジタリアン向けレストラン情報サイト「Vegewel」がサービス開始
「ヴィーガン」ネット検索急増



福岡エリアの掲載店舗数はまだわずか



東京・大阪-福岡・北九州間はLCCが多く周航！