

飲食店の皆様、アフターコロナ対策として、今こそ新しい試みを勉強しませんか？

「ハラル対応無料講座 in 北九州」

— 「食」の多文化共生を通じて持続可能な社会を目指す —

2022年1月オンライン講座

第1回 1月17日（月）

講師 大形 里美

「国内向けハラル・サービスについての誤解を解く」



- ・この講座ではハラル対応について広まってしまう様々な誤解を解きます。
- ・豚肉メニューがあるお店でも、ハラルメニューを提供することができます。認証も取得できます。
- ・全てのアルコールがハラムなのではありません。ハラルのアルコールもあります。
- ・白砂糖、醤油、酢、マヨネーズ、ケチャップなど、ハラル認証がなくてもハラル・メニューに使用できます。
- ・家畜のえさは100%ハラルでなくても、その家畜の肉や乳はハラルとされています。
- ・インドネシア・ウラマー評議会のハラルに関するファトワーに基づきながら解説します。

対象：飲食店、市民、学生

お申し込みは右の
QRコード、もしくは九
州国際大学のウェブ
サイトから



九州国際大学 教授【専門：イスラム研究】
一般社団法人 ムスリム・フレンドリー・ジャパン 代表理事
「北九州ムスリム・フレンドリー・プロジェクト推進プロジェクト実行委員会」事務局
「日本国内向けハラル基準策定委員会」事務局

2022年1月オンライン講座

第3回 1月31日（月）

講師 トーヒル・マブルーリ氏

「日本国内に適用されるべきハラル基準」

イスラム法は柔軟性を備えています。日本国内のハラル・サービスに海外の厳しい基準を適用する必要はありません。

キッチンの使い方、調味料を選ぶ際の基準・注意点など、日本国内でハラル・サービスを提供する際に適用されるべき基準、気を付けていただきたいポイントを解説して頂きます。



インドネシア国立ブラウウィジャヤ大学教員
（専門「イスラム法学」と「ハラル認証制度」）
「日本ハラル・サービス（Japan Halal Service）」代表取締役
一般社団法人「ムハマディヤ・ジャパン」代表理事
「日本国内向けハラル基準策定委員会」代表

2022年1月ハイブリッド講座

第2回 1月24日（月）

講師 佐藤 勝之氏

「別府市でのハラル対応実践の経験から」

別府市で海外からのムスリムの留学生たちの声に耳を傾けられながらハラル対応を確立されてこられたご経験をお話いただきます。出身国・地域によって異なる好みや考え方の違いなどを考慮して、どのようなメニューを提供すればムスリムの人たちに喜ばれるのかをレクチャー頂きます。



大分県別府市内の飲食店「地鶏家」オーナーシェフ
日本で初めて「ハラル対応の水炊き」を提供
別府マシドと共に「Muslim Friendly Map Beppu City」を作成

2022年 ハラル対応調理講習会

日時：2022年2月7日（月）13:30-15:30

場所：北九州市「婦人会館」

北九州市小倉北区大門1丁目6番43号

講師：佐藤勝之氏

（大分県別府市の飲食店「地鶏家」のオーナーシェフ）



調理講習会のメニュー

- (1) ハラル冠地鶏ラーメン
- (2) ハラル冠地鶏水炊き
- (3) ハラル・チキンステーキ

「おおいた冠地どり」は、大分県畜産試験場が4年の歳月をかけて誕生させた大分県産の地鶏。烏骨鶏を含め、雄雌合わせて5品種を交配させた大分の特産品。地鶏としてはリーズナブルな価格で、旨い・安い・柔らかいの三拍子が揃った大分県の新たなブランドです。

主催：「北九州ムスリム・フレンドリー推進プロジェクト」

（事務局：九州国際大学現代ビジネス学部大形）

共催：一般社団法人「ムスリム・フレンドリー・ジャパン」

後援：北九州観光コンベンション協会

*本講座企画は、九州国際大学地域連携推進費に基づき、北九州観光コンベンション協会からご後援を頂き実施させていただいております。参加して下さる北九州市内の飲食店様に対しては、必要に応じてムスリム対応、ベジ対応に関する無料サポートを通じて、地域の飲食店業界の観光産業振興にも大きく寄与いたします。

（ご不明な点は、musfre@cb.kiu.ac.jp, 070-8421-1726 までお気軽にお問い合わせください。）



飲食店の皆様、アフターコロナ対策として、今こそ新しい試みを勉強しませんか？

「ハラール対応無料講座 in 北九州」

— 「食」の多文化共生を通じて持続可能な社会を目指す —

対象：飲食店、
市民、学生



お申し込みは上の QR
コード、もしくは九州国
際大学のウェブサイト

グローバル化時代、さまざまな食文化をもつ人々を社会で温かく受け入れ共生社会を築いていくために、とりわけ飲食店業界には多様な食のタブーに対応したサービスを提供することがますます求められています。

来年1-2月、「食」の多文化共生を通じて持続可能な社会を目指すをテーマに、飲食店の皆様、一般市民の皆様を対象に、「ハラール対応 in 北九州」を実施させていただきます。一軒でも多くの飲食店の方に、また一人でも多くの市民の方にご参加頂けましたら幸いです。

募集期間：2021 年 12 月 1 日 — 1 月 15 日まで / **募集人数：調理講習会以外は制限なし**

「オンライン講習会」 + ハラール対応調理講習会 (先着7名、一店舗1-2名、希望者が多い場合は1店舗1名)

	テーマ	講師
第1回1月17日(月) 13:30 — 14:30 Zoom(+オンデマンド)	「国内向けハラール・サービスについての誤解を解く」	大形 里美 (九州国際大学 教員、一般社団法人 ムスリム・フレンドリー・ジャパン代表理事)
第2回1月24日(月) 13:30 — 14:30 ハイブリッド(+オンデマンド)	「別府市でのハラール対応実践の経験から」	佐藤 勝之 氏 (大分県別府市内の飲食店「地鶏家」 オーナーシェフ)
第3回1月31日(月) 13:30 — 14:30 Zoom(+オンデマンド)	「日本国内に適用されるべきハラール基準」	トーヒル・マブルーリ氏 (インドネシア国立ブラウイジャヤ大学教員、 インドネシア・ハラール製品保証実施機構 (BPJPH) 認定ハラール・コーディネーター 日本ハラール・サービス CEO)
ハラール対応調理講習会 2月7日(月) 13:30 — 15:30	場所：北九州市「婦人会館」 北九州市小倉北区大門1丁目6番4 3号	佐藤 勝之 氏 (大分県別府市の飲食店「地鶏家」 オーナーシェフ)

主催：「北九州ムスリム・フレンドリー推進プロジェクト」(事務局：九州国際大学現代ビジネス学部 大形)

共催：一般社団法人「ムスリム・フレンドリー・ジャパン」

後援：北九州観光コンベンション協会

* 本講座企画は、九州国際大学地域連携推進費に基づき、北九州観光コンベンション協会からご後援を頂き実施させていただいております。参加して下さる北九州市内の飲食店様に対しては、必要に応じてムスリム対応、ベジ対応に関する無料サポートを通じて、地域の飲食店業界の観光産業振興にも大きく寄与いたします。本プロジェクトでは、アフターコロナを見据え、北九州に食の多文化共生に対応して下さる飲食店を増やし、飲食店マップや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も視野に活動しています。

(ご不明な点は、musfre@cb.kiu.ac.jp, 070-8421-1726 までお気軽にお問い合わせください。)

飲食店の皆様、アフターコロナ対策として、今こそ新しい試みを勉強しませんか？

対象：飲食店、
市民、学生

「ハラール対応無料講座 in 北九州」

— 「食」の多文化共生を通じて持続可能な社会を目指す —



お申し込みは上の QR コード、もしくは九州国際大学のウェブサイトから

2022年 1 月 オンライン講座
第 1 回 1 月 1 7 日 (月)

講師 大形 里美

「国内向けハラール・サービスについての誤解を解く」



- ・ この講座ではハラール対応について広まってしまっている様々な誤解を解きます。
- ・ 豚肉メニューがあるお店でも、ハラールメニューを提供することができます。認証も取得できます。
- ・ 全てのアルコールがハラムなのではありません。ハラールのアルコールもあります。
- ・ 白砂糖、醤油、酢、マヨネーズ、ケチャップなど、ハラール認証がなくてもハラール・メニューに使用できます。
- ・ 家畜のえさは 100%ハラールでなくても、その家畜の肉や乳はハラールとされています。
- ・ インドネシア・ウラマー評議会のハラールに関するファトワーに基づきながら解説します。

九州国際大学 教授「専門：イスラム研究」
一般社団法人 ムスリム・フレンドリー・ジャパン代表理事
「北九州ムスリム・フレンドリー・プロジェクト推進プロジェクト実行委員会」事務局
「日本国内向けハラール基準策定委員会」事務局

「2019年より「北九州ムスリム・フレンドリー推進プロジェクト」を立ち上げ、ハラール対応に取り組んでくださるレストランや企業のサポートをプロボノ活動としています。」

九州国際大学 教授「専門：イスラム研究」
一般社団法人「ムスリム・フレンドリー・ジャパン」代表理事
「日本国内向けハラール基準策定委員会」事務局

主催：「北九州ムスリム・フレンドリー推進プロジェクト」

(事務局：九州国際大学現代ビジネス学部大形)

共催：一般社団法人「ムスリム・フレンドリー・ジャパン」

後援：北九州観光コンベンション協会

*本講座企画は、九州国際大学地域連携推進費に基づき、北九州観光コンベンション協会からご後援を頂き実施させていただいております。参加して下さる北九州市内の飲食店様に対しては、必要に応じてムスリム対応、ベジ対応に関する無料サポートを通じて、地域の飲食店業界の観光産業振興にも大きく寄与いたします。本プロジェクトでは、アフターコロナを見据え、北九州に食の多文化共生に対応して下さる飲食店を増やし、飲食店マップや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も視野に活動しています。

(ご不明な点は、musfre@cb.kiu.ac.jp, 070-8421-1726 までお気軽にお問い合わせください。)

飲食店の皆様、アフターコロナ対策として、今こそ新しい試みを勉強しませんか？

対象：飲食店、
市民、学生

「ハラール対応無料講座 in 北九州」

— 「食」の多文化共生を通じて持続可能な社会を目指す —



2022年1月ハイブリッド講座 第2回 1月24日（月）

講師 佐藤 勝之 氏
「別府市でのハラール対応実践の経験から」

別府市で海外からのムスリムの留学生たちの声に耳を傾けられながらハラール対応を確立されてこられたご経験をお話いただきます。出身国・地域によって異なる好みや考え方の違いなどを考慮して、どのようなメニューを提供すればムスリムの人たちに喜ばれるのかをレクチャー頂きます。

お申し込みは上の
QRコード、もしくは
九州国際大学のウ

大分県別府市内の飲食店「地鶏家」オーナーシェフ

ご経歴 （1969年別府生まれ）

別府の老舗ホテル白菊にて2年間修業

イタリアンからファストフード、日本食の経験を積んで

2016年9月 ハラール料理を提供するために豚肉を扱わないお店を地元別府にオープン

日本で初めて「ハラール対応の水炊き」を提供（一般の日本人にお酒も含めた飲食を提供）

別府マスコットと一緒に「Muslim Friendly Map Beppu City」を作成

主催：「北九州ムスリム・フレンドリー推進プロジェクト」

（事務局：九州国際大学現代ビジネス学部大形）

共催：一般社団法人「ムスリム・フレンドリー・ジャパン」

後援：北九州観光コンベンション協会

*本講座企画は、九州国際大学地域連携推進費に基づき、北九州観光コンベンション協会からご後援を頂き実施させていただいております。参加して下さる北九州市内の飲食店様に対しては、必要に応じてムスリム対応、ベジ対応に関する無料サポートを通じて、地域の飲食店業界の観光産業振興にも大きく寄与いたします。本プロジェクトでは、アフターコロナを見据え、北九州に食の多文化共生に対応して下さる飲食店を増やし、飲食店マップや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も視野に活動しています。

（ご不明な点は、musfre@cb.kiu.ac.jp, 070-8421-1726 までお気軽にお問い合わせください。）

飲食店の皆様、アフターコロナ対策として、今こそ新しい試みを勉強しませんか？

対象：飲食店、
市民、学生

「ハラール対応無料講座 in 北九州」

— 「食」の多文化共生を通じて持続可能な社会を目指す —



お申し込みは上の
QRコード、もしくは九
州国際大学のウェブ
サイトから

2022年1月オンライン講座
第3回 1月31日（月）

講師 トーヒル・マブルーリ氏

「日本国内に適用されるべきハラール基準」

イスラム法は柔軟性を備えています。日本国内のハラール・サービスに海外の厳しい基準を適用する必要はありません。

キッチンの使い方、調味料を選ぶ際の基準・注意点など、日本国内でハラール・サービスを提供する際に適用されるべき基準、気を付けていただきたいポイントを解説して頂きます。



- ・ インドネシア出身、エジプトのアズハル大学（イスラム教学の最高峰）でイスラム法学を学ぶ
- ・ インドネシア・ハラール製品保証実施機構（BPJPH）の認定ハラール・コーディネーター
- ・ 2013年から日本ハラール協会（Japan Halal Association）シャリーア（イスラーム法）部門でインドネシア、マレーシアで開催されるさまざまな国際的なハラール認証講習に参加
- ・ 2018年日本ハラール・サービス（Japan Halal Service）設立 CEO

主催：「北九州ムスリム・フレンドリー推進プロジェクト」

（事務局：九州国際大学現代ビジネス学部大形）

共催：一般社団法人「ムスリム・フレンドリー・ジャパン」

後援：北九州観光コンベンション協会

*本講座企画は、九州国際大学地域連携推進費に基づき、北九州観光コンベンション協会からご後援を頂き実施させていただいております。参加して下さる北九州市内の飲食店様に対しては、必要に応じてムスリム対応、ベジ対応に関する無料サポートを通じて、地域の飲食店業界の観光産業振興にも大きく寄与いたします。本プロジェクトでは、アフターコロナを見据え、北九州に食の多文化共生に対応して下さる飲食店を増やし、飲食店マップや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も視野に活動しています。

（ご不明な点は、musfre@cb.kiu.ac.jp, 070-8421-1726 までお気軽にお問い合わせください。）

飲食店の皆様、アフターコロナ対策として、今こそ新しい試みを勉強しませんか？

対象：飲食店、
市民、学生

「ハラール対応無料講座 in 北九州」

— 「食」の多文化共生を通じて持続可能な社会を目指す —



2022年 ハラール対応調理講習会

日時：2022年2月7日（月）13:30—15:30

場所：北九州市「婦人会館」

北九州市小倉北区大門1丁目6番43号

講師：佐藤勝之氏

（大分県別府市の飲食店「地鶏家」のオーナーシェフ）

お申し込みは上のQRコード、もしくは九州国際大学のウェブサイトから

調理講習会のメニュー

- (1) ハラール冠地鶏ラーメン
- (2) ハラール冠地鶏水炊き
- (3) ハラール・チキンステーキ



「おいしい冠地どり」は、大分県畜産試験場が4年の歳月をかけて誕生させた大分県産の地鶏。烏骨鶏を含め、雄雌合わせて5品種を交配させた大分の特産品。地鶏としてはリーズナブルな価格で、旨い・安い・柔らかいの三拍子が揃った大分県の新たなブランドです。



ご経歴 （1969年別府生まれ）

別府の老舗ホテル白菊にて2年間修業

イタリアンからファストフード、日本食の経験を積んで

2016年9月 ハラール料理を提供するために豚肉を扱わないお店を地元別府にオープン

日本で初めて「ハラール対応の水炊き」を提供

一般の日本人にお酒も含めた飲食を提供

別府マスジドと一緒に「Muslim Friendly Map Beppu City」を作成

主催：「北九州ムスリム・フレンドリー推進プロジェクト」

（事務局：九州国際大学現代ビジネス学部大形）

共催：一般社団法人「ムスリム・フレンドリー・ジャパン」

後援：北九州観光コンベンション協会

*本講座企画は、九州国際大学地域連携推進費に基づき、北九州観光コンベンション協会からご後援を頂き実施させていただいております。参加して下さる北九州市内の飲食店様に対しては、必要に応じてムスリム対応、ベジ対応に関する無料サポートを通じて、地域の飲食店業界の観光産業振興にも大きく寄与いたします。本プロジェクトでは、アフターコロナを見据え、北九州に食の多文化共生に対応して下さる飲食店を増やし、飲食店マップや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も視野に活動しています。

（ご不明な点は、musfre@cb.kiu.ac.jp, 070-8421-1726 までお気軽にお問い合わせください。）