

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 —

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・メニューで使用できます。
- ・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ゥ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

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



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けます。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。

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。



インドネシア国立プライジャヤ大学教員
(専門「イスラム法学」と「ハラール認証制度」)
「日本ハラール・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
「日本国内向けハラール基準策定委員会」代表



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「ハラール対応の水炊き」を提供
別府マシジドと共に「Muslim Friendly Map Beppu City」を作成

2022年 ハラール対応調理講習会

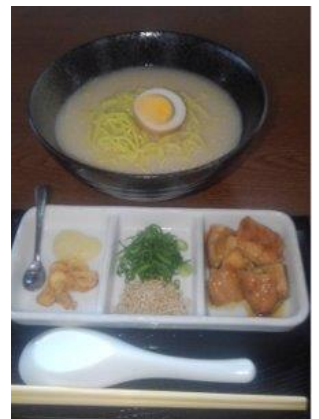
日時：2022年2月7日(月) 13:30-15:30

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)



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。

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。)