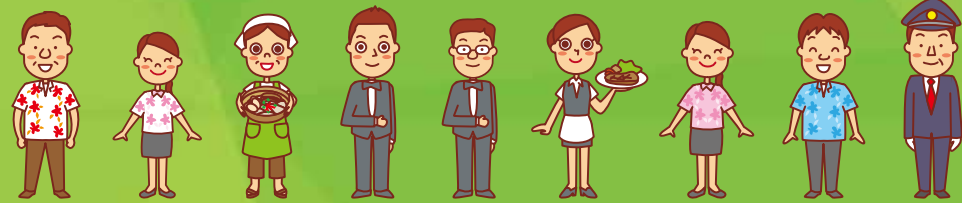




世界のムスリム人口は今後も増え続け、東京オリンピックが開催される2020年には約20億人、世界人口の4分の1を占め、訪日、訪沖旅行者も増えることが想定されます。しかし、そのだれもが同じ宗教的価値観を有するわけではありませんし、戒律に対する姿勢もさまざまです。なお、本ハンドブックは特定の宗教の奨励を目的としたものではありません。また、ムスリムの習慣や生活スタイルには個人差があるため、本ハンドブックの解説もすべてのムスリムに当てはまるわけではなく、あくまで基本的な内容です。それを踏まえた上で、現場では思いやりをベースにした柔軟な対応を心がけていただければ幸いです。



〒901-0152 沖縄県那覇市字小禄1831-1
沖縄産業支援センター2階
TEL.098-859-6127 FAX.098-859-6222

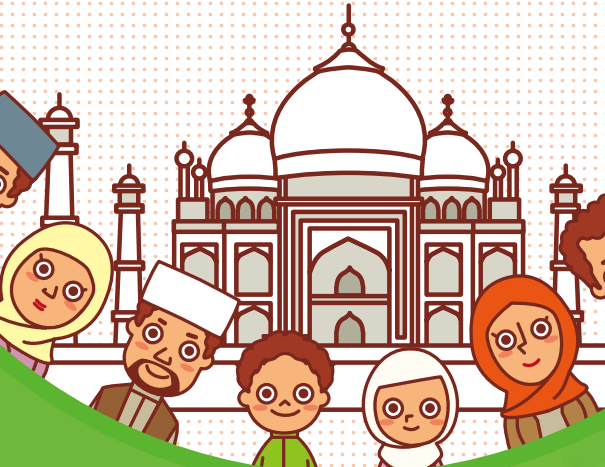
沖縄観光情報WEBサイト
おきなわ物語
<http://www.okinawastory.jp/>

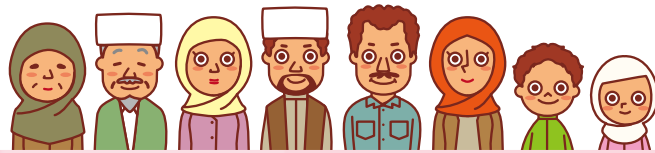
沖縄観光情報WEBサイト
沖縄観光情報net
<https://inbound.ocvb.or.jp/ojn/>



発行/平成29年7月

OKINAWA ムスリム旅行者 おもてなし ハンドブック





もくじ

イスラームについて	2-3
飲食について	4-7
礼拝について	8-11
接客について	12-13
おもてなしの実例	
施設&ホテル編	14-15
ムスリム対応ホテル一覧	16-17
製品&レストラン編	18-19
ムスリム対応レストラン一覧	20-21
ムスリム対応食品販売店	22
付録 アレルゲン表	23-24
ムスリムの受け入れに便利なピクトグラム おもてなし準備チェックリスト	25
資料編 ASEAN市場について	26-29

監修協力／本書の制作にあたっては県内在住のムスリムの方々に
監修のご協力をいただきました。



これからも増加するムスリムのお客様を 「イチャリバチャオーデー」の心でおもてなし

食事や礼拝など、日常生活のルールを踏まえた
ムスリム対応の基本を学びましょう



イスラーム(イスラム教)はキリスト教に次いで、世界第2の規模を有する宗教です。その信者であるムスリムは世界に約16億人おり、近い将来世界人口の4人にひとりがムスリムになると予想されています。また、経済発展やビザ発給条件の緩和などで、日本を訪れるムスリム観光客も増えており、受け入れ体制の整備が急務になっています。ただ、宗教的戒律の関係でムスリムには食事や礼拝などの面で配慮が必要です。世界中から訪れる多様なお客様に対応できる世界水準の観光リゾート地OKINAWAになるためにも、ムスリム対応の基本を学び沖縄での滞在を楽しんでいただきましょう。

Q1

イスラームについて

「イスラーム」「ムスリム」って、 どちらがいますか？

イスラームは
イスラム教のこと

ムスリムは
信者のこと

世界で約16億人が信仰する
世界三大宗教のひとつ
唯一神アッラーに帰依する

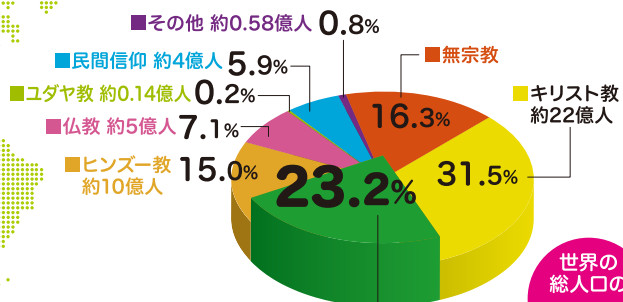
7世紀の初めごろ、メッカ生まれのムハンマドが唯一の神アッラーの啓示を受け、アラビア半島で誕生した宗教です。イスラム教とも呼ばれますが、イスラームはそれ自体が宗教を指すので、必ずしも「教」をつける必要はありません。唯一の神アッラーへの絶対的な服従および帰依を旨とし、信者は神からの啓示をまとめた聖典「コーラン」を基盤として信仰生活を送っています。



ムスリムとはイスラーム信者のこと
キリスト教徒に次いで
多いのがムスリム

ムスリムは世界に約16億人いますが、東京オリンピックが開催される2020年に20億人になるという予測もあります。行うべき5つの義務「五行」と、信じるべき6つの信条「六信」があり、信仰の柱になっています。五行は「信仰告白」「礼拝」「断食」「喜捨」「巡礼」をいい、六信は「神(アッラー)」「天使」「啓典」「預言者」「来世」「定命」を示します。

世界の人口約69億人(2010年)



世界の
総人口の
約1/4

イスラーム教
約16億人

参考／The Pew Research Center's
Forum on Religion & Public Life
(<http://www.pewforum.org/>)



Q2

イスラームについて

イスラームには どんな戒律がありますか？



食

口にできない食べ物、
飲み物があります

イスラーム法では、豚肉とアルコールなどは口にすることはできません。豚肉由来の加工食品であるハムやソーセージなども食べてはいけませんし、豚の脂であるラードで揚げた食品もNG。また、牛や鶏、羊などもイスラーム法に則って屠殺された肉しか口にすることはできません。みりんや料理酒、アルコールを添加したしょう油などもタブーとされます。



習慣

食事では左手を使わない
のが一般的です

ムスリムは右手を優先するため、食事のときに右手を使い、左手をあまり使いません。ナイフとフォークを使うときでも口に食べ物を持つていくのは右手。さらに左利きの人でも意識的に右手を使っているようです。また食事以外でも物を受け渡しするときや握手などは右手を使います。



祈

一日5回
礼拝を行います



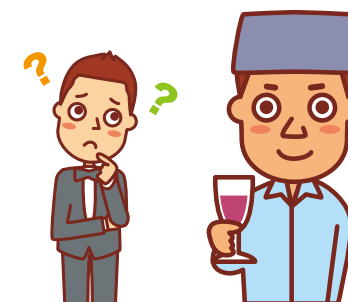
ムスリムには毎日、日の出前、正午過ぎ、日没前、日没直後、就寝前の計5回の礼拝が義務づけられています。身を清めて服装を整え、清潔な部屋でメッカの方角を向いて決められた文句を唱えながら行います。



戒律に対する姿勢に
個人差があります



イスラーム国家でも戒律が厳格に守られているところもあれば、比較的緩い国や地域もあります。このように戒律に対する姿勢は千差万別で、極端に言えば一人ひとり違うといってもよいでしょう。したがって、ムスリムがお酒を口にしているのでも「飲んではいけないのではありませんか」などと非難めいたことをいってはいけません。さらにアルコールが混じっていても気づかずに飲んでしまった場合は許されるというルールもあります。



料理やドリンクをお出しするときに注意することは？

県内ムスリムの生の声
日本や沖縄の健康長寿に関心があります！ムスリムでも食べられる日本料理や沖縄料理があるとうれしいです。



料理では豚肉、アルコールも含めて原材料をわかりやすく英語やピクトグラムで表示

前述のようにイスラーム法では豚肉とアルコールを口にすることが禁じられていますが、一方でムスリムであっても戒律に対して許容範囲が広く、これらを口にしてもよいと考える人もいます。したがって、豚肉やアルコール由来の食品はダメと決めつけるのではなく、原材料をわかりやすく英語やピクトグラムで明示し、お客様自身に判断してもらうのがベストでしょう。成分表示のはじめのステップとしてアレルゲン25品目(P24)に該当する食材を使っていれば、それをメニューに表記することでムスリム以外のお客様にも活用していただけます。ムスリム用にはさらにお酒や豚を原料にした成分が料理に使われていることを明示しましょう。



アレルゲン25品目



調味料にも注意を

アルコールの入っているみりんや調理酒、しょう油などはNG。さらにデザートに多く使われるゼラチン、ラード、乳化剤、ショートニングなども豚を原料にしていることがあるため注意が必要です。こうしたものが使われていることをお知らせする工夫も必要です。



おもてなし Column 1

寒天ゼリーがムスリムの食生活に貢献

デザートに多く使われるゼラチン。動物の皮膚や骨などのコラーゲンが原料なのですが、豚が使われることもあるのでムスリムにとっては避けるべき食材です。その代替品として活躍するのが日本で生まれた寒天。寒天のゼリーは海藻を原料とするので、ムスリムの方もプルプル食感のデザートが安心して楽しめます。



ドリンクはアルコール入りかノンアルコールかを明示して

イスラームではアルコールを飲むではいけないとされています。ビール、焼酎、泡盛、ウィスキー、ワインなどはもちろんNG、カクテルもジュースと間違われやすいので注意が必要です。要はアルコール飲料かノンアルコール飲料かをはっきりさせておくこと。その上でなにを飲むかは相手の判断にゆだねましょう。ちなみにノンアルコールビールでもわずかにアルコールが含まれている場合があるので正しくお伝えしましょう。

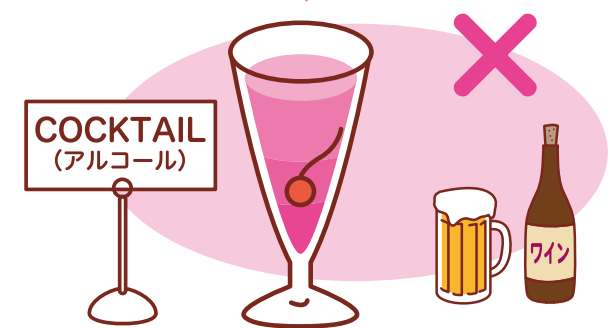
席を分ける工夫も有効

ムスリム対応を考えると、アルコール飲料を一切提供しないのがもっとも簡単です。しかしファストフード店でもない限り、経営上難しいのが現実です。さらにアルコールの匂いを嫌うムスリムもいらっしゃいます。したがってアルコールを口にしないお客様とムスリムの飲食スペースを分けたり、個室を用意するなどの工夫もおすすめします。

ノンアルコール



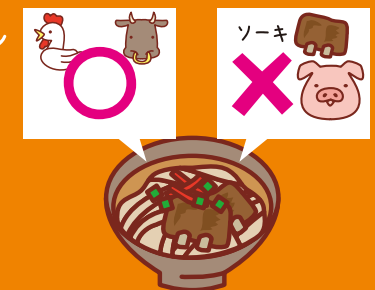
アルコール



おもてなし Column 2

沖縄そばに三枚肉やソーキは使えません

沖縄そばにのる豚の三枚肉やソーキですが、ムスリムに提供するときは出汁にも使ってははいけません。それ以外の野菜や海産物、イスラーム法に則って屠殺された牛、羊、鶏などの肉ならOKです。植物油で揚げた魚天ぷらをのせた天ぷらそば、牛肉をのせたステーキそば、蒸し鶏をのせた鶏そばなど、豚に限定されないぶん、かえってバラエティが広がるかもしれません。



「ハラール」と「ハラーム」って響

きは似ていますが...

県内ムスリムの生の声

買い物ではいつも成分表示を確認します。英語の成分表示は少ないので判断できず、買いたくても買えない状況です。

実は大きく違うのです!



buffet料理ならハラールとハラームは場所が分かれていると分かりやすいですね

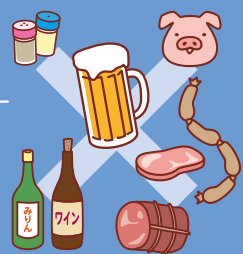
HALAL (ハラール)とは、「許されたもの」のことを言います

- 野菜
 - 果物
 - 海産物
 - 乳製品
- イスラーム法に則った方法で屠殺された牛、羊、鶏などの肉



HARAM (ハラーム)とは、「禁じられたもの」のことを言います

- 豚肉
- 豚肉を使ったハムやソーセージ
- 豚由来成分/ゼラチン・ラード(豚脂)・乳化剤・ショートニングなど
- お酒
- みりん
- しょう油(アルコールのみ)



せっかくのハラール食品もハラームで調理されてはハラームになってしまうので注意!



「ハラール(Halal)」はイスラーム法に照らして「合法的な」とか「許されること」などの意味。「ハラーム(Haram)」はその逆で「禁止されたこと」、「許されないもの」などといった意味です。ムスリムの生活全般を律するルールですが、特に食料品が対象になります。つまりハラール=口にしていいいもの、ハラーム=口にしていけないものです。もちろん正式な認証を取得したハラールマークが貼られているものはOKです。

おもてなし Column 3

安心の目印ハラールマーク

日本を含め世界には数多くのハラール認証機関があります。認証を受けた食材等にはそれを示すハラールマークが表示されています。これがあればムスリムに安心して召し上がっていただけます。



食事を提供する際に気をつけること

調理器具や食器

豚肉等の非ハラール食材を調理した器具でムスリム用の食事を作るのは避けましょう。ハラールには専用の調理器具を使うのがベストです。

食器もハラール専用が望ましいのですが、紙皿を使うとか、ナイフやフォークは使い捨てのプラスチック製を使うなどの工夫もよいでしょう。もし難しい場合はきちんと説明した上でお客様に判断していただきましょう。



「血」も避けましょう

イスラーム法では「血」を口にすることも禁じられています。沖縄ではヤギの血を固めたものを食する習慣がありますが、避けた方がよいでしょう。もちろん豚の血を使った料理もNGです。

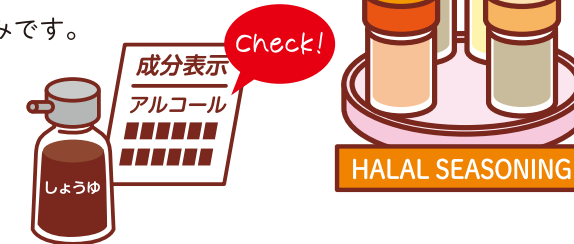
ステーキは切り口に血の色が見えるようなレアは嫌がられる可能性があります。焼き加減をしっかりと確認することが大切です。



調味料もしっかり対応を

豚肉由来の成分やアルコールが混じっている調味料があります。しょう油、ソース、ドレッシングなどテーブルに常備する調味料も、それらが混合されていないものを用意しておくといいでしょう。なお、ムスリムの方は一般的にスパイシーな味が好みます。嗜好に配慮した調味料も喜ばれます。

防腐剤としてアルコールが添加されているしょう油はハラームです!



礼拝(お祈り)の基本について

おしえてください

県内ムスリムの生の声
 礼拝時間やお祈りの方向は
 アプリでわかるけれど、
 予め情報が準備されていると
 おもてなしを感じてうれしいです。



一日5回行います

礼拝はサラートと呼ばれ、毎日早朝から就寝前まで5回行われます。

5回



家の中や畑でもOK!

清潔な場所で礼拝を行うのがよいとされますが、トイレ等の不衛生な場所でない限りOKです。家の中や畑でもできます。



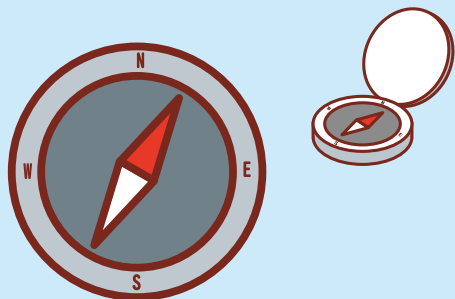
事前に体を清めます

礼拝の前に、手、口、鼻、顔、腕、髪、耳、足を水で洗って清めます。また、場合によっては全身を洗浄してお祈りに臨むこともあります。



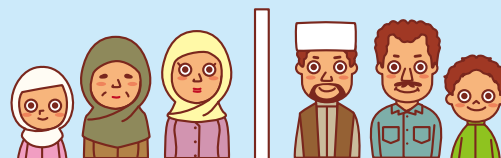
方角が決まっています

礼拝は、世界中のどこにいてもメッカの方角を向いて行います。その方角を「キブラ」といいますが、それを知るために専用のコンパスを持っているムスリムもいます。また、客室の中にキブラを示す矢印を表示しているホテルもあります。



ひとりでもグループでもOK

礼拝はひとりでも複数で行ってもかまいませんが、イスラームの祝日である金曜日の昼の礼拝は集団で行うよう宗教的義務となっています。ただし、男女の居場所はお互いが見えぬよう分ける必要があります。(カーテンなどの仕切りでも可)



礼拝の時間を知りましょう

サラート(礼拝)の時間は毎日変わります

イスラームの礼拝は日の出前、正午過ぎ、日没前、日没直後、就寝前の5回行われますが、日の出と日没を基準とするため、時間がイスラーム暦(太陰暦)により毎日変わります。ツアーのスケジュールを設定するときなど、その日の礼拝の時間を知っておくと大変役に立ちます。

「イスラーム 礼拝時間」などのキーワードを入力すれば、インターネットで簡単に調べることができます。また、情報検索が重要だからこそインターネットやWi-Fi環境も大切です。

日の出前

正午過ぎ

日没前

日没直後

就寝前



スマホなどで礼拝時間やキブラを教えてくれるアプリもあります



ラマダーン(断食月)について

ムスリムは年に一回約1ヶ月間断食します。この期間をラマダーン(断食月)と呼び、毎日日の出から日没までの間飲食をしません。ちなみにラマダーンの始まりはイスラーム暦(太陰暦)を基準に決められるため、毎年11日程度早まります。その期間中は食事をすすめない、飲食していても「ラマダーン中ではないですか」などと詰問しない等、心配りが必要です。

断食は食べ物のありがたみを感じ、苦難に耐えるための大切な習慣なのです



礼拝スペースはどのように用

意すればいいですか？

県内ムスリムの生の声
体を清潔にするため
トイレにはウォシュレット
付きが望ましいです。



会議室や休憩室でもOK

礼拝用のスペースを提供すれば喜ばれます。静かで濡れていない清潔な場所ならベストですが、会議室、休憩室、待合室などでもOK。広さも畳一畳分あれば十分です。さらに男女別々のスペースがあればなおよいでしょう。

部屋をパーテーションで区切るだけでもいいですよ



男女別々の礼拝スペースがあればベストですね

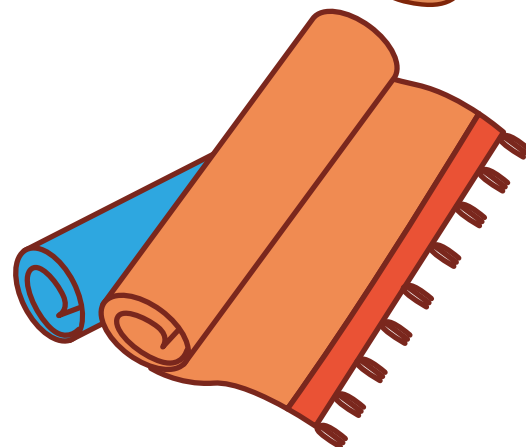


マットは半畳分ほどの大きさがあればOK。



貸し出しマットも重宝

普段、自宅やモスクで礼拝するときは礼拝用じゅうたんを使いますが、非イスラム国の旅先ではなかなかそうもいきません。旅行中も礼拝用じゅうたんを持ち歩くムスリムもいますが、かさばってしまいます。そこで礼拝場所といっしょにマットを貸し出してあげると、大変重宝していただけます。礼拝用といっても特別なものは必要ありません。海水浴などで使うビニールシートでもOK。ヨガマットを無料貸し出ししているホテルもあります。ただしそのマットは礼拝専用で使用しましょう。別の用途で普段使用しているマットはNGです。



礼拝前に体を清めます

洗面所への案内などのサポートを

サラート(礼拝)は体を清潔にして行わなければならないため、汚れている場合は体を清めることがあります。これをウドゥーといいます。まず手を洗い、口の中と鼻の中をすすぎます。そして顔、腕を洗い、髪の毛と耳を清め、最後に足を洗います。リクエストがあったら、このような洗浄ができる場所へ案内しましょう。

手、口、鼻、顔、腕、髪、耳、足を清めます



水を用意しておくのが親切

洗面所がない場合は、ペットボトル数本を用意しておくのが喜ばれます。濡れてもいい場所に案内し、さらにタオルやペーパータオルも貸してあげれば申し分ありません。



おもてなし Column 4

ホテルの部屋に置くものを注意しましょう

ムスリムのお客様の場合、ミニバーのアルコール飲料、本草製品、聖書、アダルト番組の番組表などは事前に取り除いておいた方が無難でしょう。コーランについては非ムスリムが触れることを嫌がる方もいますので、フロントで準備し用意があることをお伝えしましょう。

ムスリムの予約があったらぜひ対応を



接客するうえで注意することは？



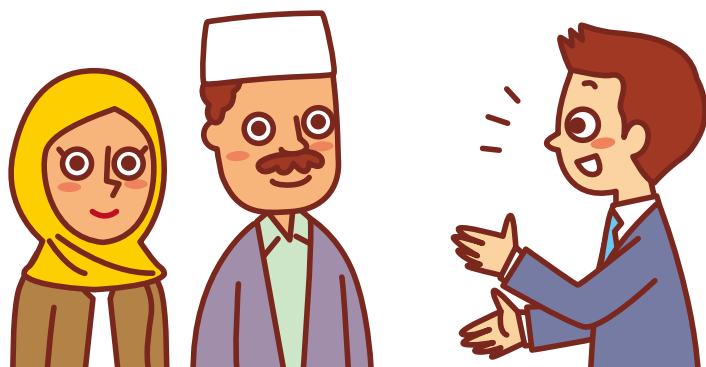
県内ムスリムの生の声

スタッフにムスリムがいると安心ですね。



宗教に基づく生活習慣を尊重して

Communication



イスラームの教えや戒律は食べ物だけでなく、生活全般に及んでいます。そうした宗教に基づくスタイルを尊重することは非常に大切。しかし、ムスリムだからといってみんな同じと決めつけるのではなく、個々人の価値観を尊重しましょう。情報を提供して、判断はその方に任せるのがベストです。

握手は相手が手を出してから

ムスリムは食事や人と物の受け渡しをするとき、あまり左手を使いません。握手も必ずといっていいほど右手で行います。また、異性間では握手自体をほとんどしません。したがって、基本的に相手が手を出してから握手するのが無難です。

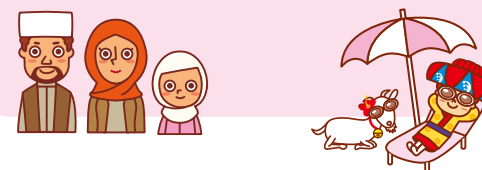


同性による接客がベスト

厳密に決まっているわけではありませんが、できれば飲食店などでは同性による接客がよいとされています。ムスリムのお客様がそれをリクエストするケースもあります。特に女性のお客様に男性が接客せざるを得ない場合は配慮が必要です。個室でふたりきりにならないように、もしそうなりそうならドアを開けておくなどしましょう。

人に裸を見せません

性別に関係なく、ムスリムは通常、人に裸を見せません。温泉や大浴場に案内するときは注意しましょう。入浴は個室で行っていただくのが基本です。さらに他人の裸を見るのも嫌いますので、ビーチなどへ案内するときも気をつけましょう。

こんにちは
ようこそ同性だと
安心だわ

おもてなし Column 5

伝統芸能やお土産にも留意を

県内ムスリムの方々にも人気の高いエイサーは、伝統文化芸能、エンターテインメントとしては問題ないという意見も多いのですが、エイサー本来の意味(先祖の霊を送るため)はイスラームの信仰に反するので説明には配慮した方がよいでしょう。同じくシーサーや石敢當が魔除けであるという説明や人形のお土産にも注意が必要です。また、三線の演奏はOKですが、蛇はハラームとされているためお土産には好まれないでしょう。

犬もハラームなのでNGですよ



那覇空港・多目的礼拝室

国際線ターミナルに設置 多様な宗教に対応

那覇空港国際線旅客ターミナルビル4階には多目的礼拝室(プレーヤールーム)が設置されています。新しいアイデアと工夫が凝らされた施設になっており、増加が見込まれるムスリム客のみならず、さまざまな宗教の方が利用することができます。



礼拝室等に関するお問合せ
那覇空港ビルディング(株) TEL.098-840-1171

今までにない純和風のしつらえ

この礼拝室の最大の特徴は、世界的にも例を見ない純和風のしつらえであることです。入り口は格子戸になっていて、床は板張り。そして室内には縁なしの琉球畳が敷き詰められています。また、手洗い場もあり、手足を清めることができます。

男女別に2基設置

この礼拝室は組み立て式のユニットタイプで移動も可能です。広さは4畳ほどで、これが男女別に2基設置されています。お祈り中に異性と同室になることがない点も大きなメリットでしょう。マットは部屋の中に敷かれています。ムスリムの方の普段のお祈りはもちろん、瞑想されたい方にもおすすめです。

環境も抜群

国際線旅客ターミナルビル4階は、空港の喧噪があまり感じられない静かなフロアで、展望ロビーでもあり、窓から美しい東シナ海が見晴らせます。心穏やかに祈りを捧げられる絶好の環境となっています。



お問合せ
イオンモール沖縄ライカム TEL.098-930-0425
受付時間 10:00~22:00

セキュリティ管理

祈禱室入口のドアは、利用者がインターホンを押すと警備室のチェックによって解錠される最新の設備になっています。これにより利用中の方のお祈りが妨げられることはありません。また、セキュリティ面でも安心です。

充実した設備

キブラの方向を天井に大きく明示しています。手洗い場も男女別にあり、とても清潔に保たれています。県内在住ムスリムの利用も見られるようになっていようです。観光客にとってもショッピングを兼ねてお祈りの時間や場所が確保しやすくなり今後の活用も期待が寄せられます。

イオンモール沖縄ライカム

観光客で賑わうリゾートモールで お祈りの時間が確保できる

2015年4月に北中城村に開業したイオンモール沖縄ライカムは、リゾートモールとして地元客から観光客まで数多くの利用で賑わっています。開業時から話題になっていた祈禱室についてご紹介します。



沖縄都ホテル

きっかけは、旅行会社から 受けた依頼

「ムスリムの団体客を送客したい」と県内旅行会社にお問い合わせされたことがきっかけで、5年前にムスリム客への対応を始めたそうです。成長の著しい東南アジアを中心に訪日客が増えるのは確実であるため、グループをあげて積極的に取り組んでおり、これまで400名近くの受入実績があります。



レストラン

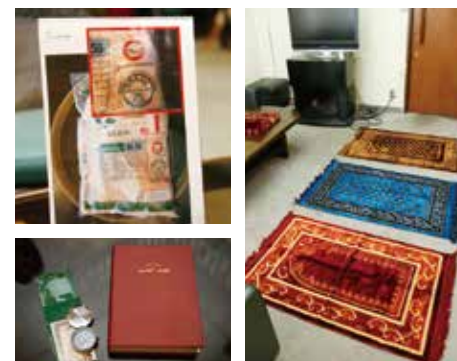
事前の予約があるムスリム客に対しては、ハラール肉を使用したノンポーク・ノンアルコールの専用メニューを提供しています。バイキングではピクトグラム表示で食材を明記しており、団体の食事は別室として宴会場を提供することもあるそうです。

客室

キブラはほとんどのお客様がスマホで確認するそうですが、客室にあえて矢印で明示されています。そうすることによって「親切にもてなされた」と喜んでもらえると言います。

サービス

まれにコーランやキブラコンパスを希望するお客様もいるそうで、数に限りはありますがちゃんと用意されています。「信仰を厳密に守るかどうかは各個人それぞれなので、こちらで対応できる内容をしっかり伝えたいと来ていただくことを大事にしています」と担当の比嘉義直さんは話します。



カヴァリゾートフチャク コンド・ホテル

料理から食器、客室まで 自社で出来る対応を

カヴァリゾートフチャクコンド・ホテルは今後も増加が見込まれるムスリム客を、ホスピタリティを持っておもてなしするために、さまざまな工夫を凝らしています。



レストラン

平成27年度に行われた「ムスリムレシピ開発コンテスト」ノンポーク・ノンアルコール部門においてグランプリを受賞したハラール肉を使用したコース料理がこちらで味わえます。7日前までの予約で提供可能だそうです。使い捨ての食器も用意しており、リクエストに応じて使用します。

客室

東シナ海の絶景を見晴らすお部屋には、キブラを示す矢印が明示されています。また、礼拝用に礼拝マットの無料貸し出しを行っており、とても喜ばれています。

対応シート

旅行会社に対してムスリム客への対応内容を案内するときは、独自で作成した一覧表を活用して相談にも応じています。



ムスリム対応ホテル一覧

沖縄県内において、客室やレストラン、もしくはパブリックスペースにおいてムスリム対応を行っているホテルの一例です。
※安心でおいしい食事や快適なサービスのため、予約の際、ムスリムであることをホテルにお伝えください。

県内初 ムスリムフレンドリー認証

ホテルゆがふいんおきなわ

沖縄県名護市宮里 453-1
TEL.0980-53-0031
<http://www.yugaf.com/>



沖縄県内のホテルとして初めてムスリムフレンドリー認証を取得したホテル。ムスリムフレンドリーとは、ムスリムが安心して利用できるひとつの目安で、調理の原料や食器、従業員のトレーニングや施設の一部で一定の基準を満たしていることを認証したものです。事前のリクエストがあればハラール食材を用いたムスリム向け料理を用意し、専用食器にて提供してくれます。客室には礼拝用マットも用意。キブラや礼拝時間がわかるサービスも行っています。



オキナワグランメールリゾート

沖縄県沖縄市与儀 2-8-1
TEL 098-931-1500
<http://www.okinawa-grandmer.com>



本島中部に位置し、中北部にある観光地へのアクセスが良いホテルです。客室にはキブラの矢印が表示され、礼拝用マットの貸し出しも行われています。こちらの濱地洋食統括料理長は、ハラール調理師認定証を持っており、責任を持ってハラール料理を提供してくれます。濱地料理長は、イスラムの戒律が最も厳しいといわれる中東をはじめブルネイなどでシェフとして勤務した経験を持つため、食材や調理法にもこだわり、調理スタッフにもオペレーション上の注意等をしっかり伝えているそうです。また、「ロール寿司作り体験」をムスリム向けにアレンジすることも可能で、海産物好きな東南アジアのムスリム客にとっても好評のようです。



ホテルJALシティ那覇

沖縄県那覇市牧志1-3-70
TEL.098-866-2580 <http://www.naha.jalcity.co.jp/>



那覇空港から車で15分。国際通りにあり、モノレールの駅も近くて便利なホテルです。一週間前までの予約でムスリム向けの料理を提供しており、ハラールであることをマークで明示しています。ムスリム客にはその日の礼拝時間をお知らせするほか、コーランも用意しています。



カフーリゾートフチャクコンド・ホテル

沖縄県国頭郡恩納村字富着志利福地原 246-1
TEL.098-964-7000 <http://www.kafuu-okinawa.jp/>



沖縄でも有数の美しいリゾートエリアに位置しており、全室オーシャンビューのホテル。7日前までの予約で、ムスリムの方向けに作られたハラールのコース料理をご用意してもらえます。客室にはキブラが明示されており、礼拝用にヨガマットを代用しての無料貸し出しを行うなどとても喜ばれています。



沖縄都ホテル

沖縄県那覇市松川40
TEL.098-887-1111 <http://www.miyakohotels.ne.jp/okinawa/>



古都首里の丘の上にあり、那覇市を一望することができます。料理には材料を明記しているほか、アルコール使用の場合にはそのむねを表示。事前予約団体に限り、ハラールのお肉を使用してもらえます。お部屋ではキブラを表示しているほか、ロビーに礼拝に使えるお部屋を用意。貸し出し用にコーランやキブラコンパスも備えています。



パシフィックホテル沖縄

沖縄県那覇市西3-6-1
TEL.098-868-5162 <http://www.pacifichotel.jp/>



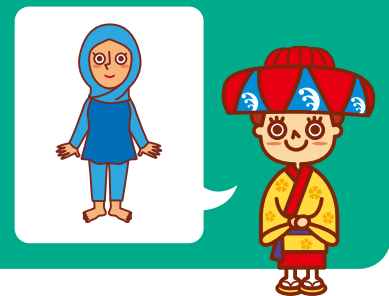
ガーデンレストラン「竜潭」では、朝食から夕食まで一日を通してbuffetスタイルの食事が楽しめます。事前にリクエストがあれば、ムスリム専用の料理を用意する等の対応を行っています。また、コーランの用意があり、キブラの方向を明示したり礼拝時間の一覧表をお渡しするサービスがあります。



おもてなし Column 6

沖縄のビーチにはどのようにご案内？

ムスリムの女性は、外部では手と顔だけ見せることが許されています。男性はおへそから上、膝から下のみ露出OKです。男性も女性も異性の体をじろじろと見てはいけません。ムスリム圏のビーチやプールでは場所によって女性のみ遊泳可能な日や時間を設けています。そのときは周辺で働くスタッフも全て同性。近年では全身を覆うハラール水着も登場しています。



株式会社ポイントピュール

沖縄の製品に安心の
認証マークを付けて届ける。

株式会社ポイントピュールは、久米島海洋深層水と沖縄の天然素材を活かした化粧品、製品の製造・販売を、久米島の工場を拠点に行っています。2016年にシャンプー、コンディショナー、ボディウォッシュのミニセットでローカルハラール認証を取得しています。(2017年6月現在、認証の更新中)



お問合せ: 株式会社ポイントピュール
TEL.098-896-8701

県内業界で初の認証

ローカルハラール認証とは、世界的に最も通用度の高いマレーシアの認証基準をベースに、日本国内における流通という範囲内でムスリムに安心してもらえる製品作りを可能にしたものです。既存の製品も植物由来であるためハラールですが、認証取得の為に原料から確認を取り、工場設備や製造工程のチェックを受けることが必要だったそうです。

今後は外国人を受け入れる施設へ販売

今後は、ホテルアメニティや温泉施設などへ販売を強化し、展示会などに参加していくことで、久米島の海洋深層水の豊富な美容成分やクリーンなイメージは、国内外で評価が高いそうです。



沖縄国際センター(JICA沖縄)

世界中の国々から研修員を受け入れ

浦添市にある沖縄国際センター。国際協力機構(JICA)の施設として世界中から研修員を受け入れています。その中にはムスリムの方もいるためハラールについては早くから対応してきました。



国際色豊かなレストラン、味は太鼓判

こちらのレストランは、非常に国際色豊かです。世界の人々が一堂に食事をする様子は壮観です。ここではムスリムフレンドリー認証も取得しています。定食などのメニューの中に、ハラールメニューも含まれています。



レストラン内でのハラール対応

厨房では豚肉と他の肉は別々にストックしており、まな板も色分けしています。食器やトレイもハラール専用のものは色を分け、利用者にも分かりやすく区別しています。



御菓子御殿

工場がハラール認証を取得

菓子製造会社「御菓子御殿」が運営する「御菓子御殿 国際通り松尾店」では、同社の看板商品「元祖紅いもタルト」を店内で製造しています。その工場が県内菓子業界で初めてハラール認証を取得しました。

主力商品にハラールマークが

工場がハラール認証を受けたことで、そこで製造される商品にハラールマークを貼ることができるようになりました。これによってムスリムのお客さまも安心して購入することができます。もともと沖縄土産の定番として人気の高い紅いもタルトの販路がさらに拡大されることになりました。

原料から出荷まですべて基準をクリア

工場の認証では原料から保管場所や保管法、製造ライン、出荷まで、すべての工程でチェックを受け基準をクリアする必要があります。こちらでは衛生管理も含めて全体が基準を満たしていると判断されたのです。

単一製品なら認証は比較的取りやすい

この工場の認証を行ったNPO法人日本アジアハラール協会の担当者によると、「御菓子御殿 国際通り松尾店」のように単一製品で原料が決まっていれば、認証は比較的受けやすいそうです。また、工場そのものが認証を取得しているため、今後紅いもタルト以外の商品を製造する場合でも、原料のチェックさえ受ければハラールとして販売することが可能だといいます。



KABAB'S (カバブ)

ムスリムのオーナーが講習を受けて提供する料理

北谷町にある本場インド料理のお店で、メニューはカレー主体です。オーナーのカーン・ザキル・エムディさんはバングラデシュ出身です。バングラデシュは国民の8割強がムスリムであり、カーンさん自身もムスリムです。したがって、カーンさんが普段食する料理を店で提供すれば、自然とハラールになります。しかし彼はそれだけではよしとせず、母国に戻ってハラールの講習を受けたそうです。その上で、お店で料理を提供しています。



肉はハラールの方がおいしい

肉、特に牛肉はハラールの方がおいしいとカーンさんはいます。それは血抜きをきちんとするから。血の臭みがない牛肉はおいしいのだそうです。しかもきれいで知られるムスリムが処理するので、非常に清潔。食中毒の可能性も極めて低いと彼は言います。ハラールの肉はおいしい上に安全なのだそうです。

調理器具は別にして

このお店の料理はほとんどハラールですが、一部ノンハラールもあります。そのため鍋やまな板など、調理器具を分けています。もちろん仕入れる食材もハラールです。つまり、イスラームに基づいて厨房をきちんとコントロールし、仕入れ先も選ぶことが大切だとカーンさんは言います。

ハラールは難しい

「ハラールはそんなに難しいことはありません」とカーンさんは言います。イスラームの食材は非イスラームとどう違うのか、その食材をどう扱うのか、という2点を押さえればよいと強調します。ただ一方で、背景にあるイスラームの教えについても勉強することが大事だと、カーンさんは語ります。

ムスリム対応レストラン一覧

沖縄県内において、食材や料理、調理法などにおいてムスリム対応を行っている飲食店等の一例です。

※なお、ムスリムフード用意のため事前予約が必要なお店もありますので、紹介文の最後を参考にしてください。

ムスリムフードを提供するレストランが増えていきます



御菓子御殿 国際通り松尾店

沖縄県那覇市松尾 1-2-5 2F (琉球ダイニング松尾)
TEL.098-862-0334 <http://www.okashigoten.co.jp>

ハラールのお肉を使ったしゃぶしゃぶがおすすめ。ノンアルコールのスパイスソースも、ムスリムにとってはうれしい配慮です。お気軽にご相談ください。

要予約



浮島ガーデン

沖縄県那覇市松尾 2-12-3
TEL.098-943-2100 <http://ukishima-garden.com>

沖縄県産を中心とした新鮮野菜を材料に、多彩な料理を提供しています。肉や動物性調味料をいっさい使っていないので、ムスリムの方にも安心して召し上がっていただけます。

予約不要



琉球料理と琉球舞踊 四つ竹 久米店

沖縄県那覇市久米 2-22-1
TEL: 098-866-3333 <http://www.yotsutake.co.jp>

琉球料理に舌つづみを打ちながら、沖縄伝統芸能の舞台が楽しめます。ハラール認証の牛肉を使用するほか、調理器具や食器もムスリム専用を用意。多彩なオプションプラン(要予約)も楽しめます。

要予約



本場インド料理の店 クリシュナ

沖縄県沖縄市久保田 3-1-12 プラザハウスフェアモール 3F
TEL.098-931-0885 <http://plazahouse.net/shop/data/46>

本場のインド料理が快適な雰囲気の中で楽しめるお店です。ハラールチキンを使ったチキンカレーなどの香り高い本格カレーや、サクッとしたナンがおすすめです。

予約不要



OKINAWAフルーツランド

沖縄県名護市字為又 1220-71
TEL.0980-52-1568 <http://www.okinawa-fruitsland.com>

亜熱帯フルーツの数々が楽しめるほか、バーベキューをはじめとする多彩な料理を提供。値段も手頃なのがうれしいところです。事前にリクエストすれば動物性食材を使わない精進料理も用意してくれます。礼拝用に和室を提供しています。

要予約



トルコ ロカンタ ケレベッキ

沖縄県中頭郡西原町翁長 558-2 サザンウインド宮里 101
TEL.098-944-4747 <http://r.gnavi.co.jp/f260500>

清潔感あふれる店内でおいしいトルコ料理が楽しめるお店。チキンやラムなどハラールミートを使った料理が味わえます。フレンドリーなスタッフによるあたたかいおもてなしも特徴です。

要予約



イスタンブール ケバブ ハウス

沖縄県中頭郡北谷町宮城 3-51
TEL.098-936-1218 <http://istanbulkebabhouse.jp>

ケバブが食べたいならこちらのお店がおすすめ。前菜からジューシーなメインディッシュまで、正統派ケバブが楽しめます。シェフはトルコ人のムスリムなので、ムスリムのお客さんも多数来店しています。

5人以上は要予約



かっぽう 山吹

沖縄県名護市大東 1-7-19
TEL.0980-52-2143 <http://www.yamabukinago.jp>

外国人観光客の増加に伴い、ムスリムのお客さんに対応して10年以上の経験があります。ハラール認証の食材を使用した和食及び提供可能なメニューを用意。1名から最大60名の団体客まで対応可能です。

要予約



KABAB'S(カバブ)

沖縄県中頭郡北谷町美浜 3-1-10 -2F
TEL.098-936-9998 <http://r.gnavi.co.jp/j3rpv0v20000>

本場インド料理のお店でカレーがおいしいと評判です。オーナーはバンラダッシュ人のムスリムなので、ハラールに関してはまったく問題なし。安心して食事ができます。

予約不要



ハラール食品を扱う店舗一覧

沖縄にもハラール肉を販売するお店があります。
仕入れ先を検討する際などにご活用ください。

A-プライス

ハラール鶏肉や加工品を販売

名護店

沖縄県名護市宮里7-1-57
TEL.0980-52-0028

業務スーパー

ハラール鶏肉や加工品を販売

宜野湾東店

沖縄県宜野湾市志真志4-25-1
TEL.098-890-6665

糸満店

沖縄県糸満市字潮平780-7
TEL.098-851-7361

小禄店

沖縄県那覇市具志875
TEL.098-857-1300

南風原店

沖縄県島尻郡南風原町字兼城192
TEL.098-835-6701

浦添店

沖縄県浦添市内間2-13-17
TEL.098-879-7339

コザ店 ※一部お取り扱い

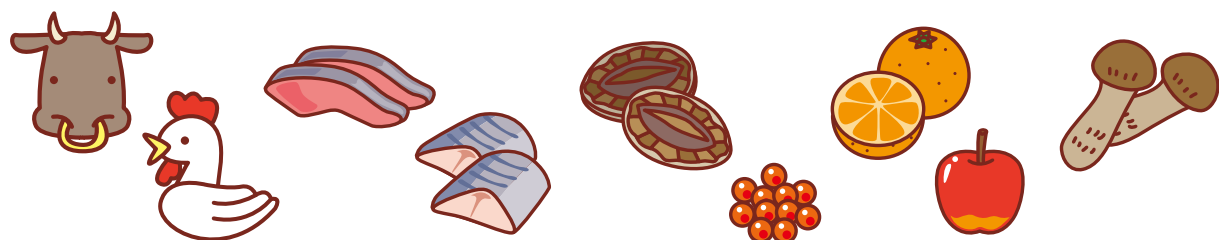
沖縄県沖繩市室川2-9-5
TEL.098-937-0005

泡瀬店

沖縄県沖繩市高原6-9-1
TEL.098-932-4807

うるま石川店

沖縄県うるま市石川曙2-1-41
TEL.098-964-7545



アレルギー表

成分表示のはじめのステップ。

まずはアレルギー表を使ってみましょう。
ムスリムだけでなく、アレルギーのある方も、
ベジタリアンにも対応できます。





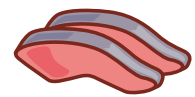

乳 Milk	卵 Egg	そば Buckwheat	小麦 Wheat	落花生 Peanut
くるみ Walnut	大豆 Soybean	かに Crab	えび Shrimp	いか Squid
いくら Salmon roe	あわび Abalone	さけ Salmon	さば Mackerel	牛肉 Beef
豚肉 Pork	鶏肉 Chicken	もも Peach	リンゴ Apple	バナナ Banana
オレンジ Orange	キウイフルーツ Kiwi fruit	松茸 Matsutake mushroom	やまいも Yam	ゼラチン Gelatin












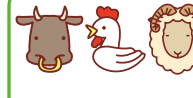
裏のアレルギー表に入っている食材を使っていれば、その部分を切り取ってメニューなどに貼り付けましょう。たとえば豚の絵が貼られていればムスリムは避けるでしょうし、ゼラチンの絵なら豚を原料としていないか、聞いてくる方もいるでしょう。安心して口にできるのか、判断してもらうために活用してください。

アレルゲン表

「沖縄インバウンドnet.」からもダウンロードできます。

 乳 Milk	 卵 Egg	 そば Buckwheat	 小麦 Wheat	 落花生 Peanut
 くるみ Walnut	 大豆 Soybean	 かに Crab	 えび Shrimp	 いか Squid
 いくら Salmon roe	 あわび Abalone	 さけ Salmon	 さば Mackerel	 牛肉 Beef
 豚肉 Pork	 鶏肉 Chicken	 もも Peach	 リンゴ Apple	 バナナ Banana
 オレンジ Orange	 キウイフルーツ Kiwi fruit	 まつたけ Matsutake mushroom	 やまいも Yam	 ゼラチン Gelatin

ムスリムの受け入れに便利なピクトグラム

 豚肉 Pork	 ラード Lard	 牛肉 Beef	 鶏肉 Chicken	 羊肉 Mutton and lamb
 アルコール Alcohol	 料理酒・みりん Cooking sake/ Sweet cooking rice wine	 アルコール添加醤油 Soy sauce with alcohol	 動物性ショートニング (of animal origin)	 ハラール肉 Halal meat

さあ、できることから始めましょう おもてなし準備チェックリスト



ムスリムのお客様に完璧な対応を行うことはハードルが高いですが、自施設で対応可能な範囲を説明し、お客様に判断していただきます。

全般

- ムスリム対応に関する社内勉強会を開く
- ムスリム担当のスタッフを決める
- 施設内に英語やピクトグラム表示をする
- 施設内にWi-Fi環境を整える(通信会社や機種を限定しないもの)
- 外部の専門家による指導を受ける

食事

- 食材や原料をわかりやすく表示する(特に豚肉と豚由来成分に注意)
- アルコール or ノンアルコールを明記する
- 食材を英語で表示する
- スパイシーな調味料など味の好みに配慮する
- ハラール食材を導入する
- 専用の食器・調理器具・調理エリア等を導入する

礼拝

- 礼拝スペースを用意する(男女は分けて使用)
- キブラ(礼拝の方向)を明示する
- キブラや礼拝の時間を把握する
- 礼拝用のマットやキブラコンパスを用意する
- お清め用の場所と水やタオルを用意する



ムスリムの多いASEAN4カ国の市場特性を知りましょう

ASEAN市場について

急速に経済発展するASEAN諸国の中でも、特にシンガポール、タイ、マレーシア、インドネシアの4カ国はGDPの伸びが大きく、海外旅行熱も高まっています。

市場特性を知りましょう



ASEAN4カ国航空路線図



シンガポール

人口 5,535,000人(2015年)
ムスリム人口比率 14.9%(2010年)
1人あたりのGDP:52,888US\$ (2015年)
出国者数:9,125,331人(2015年)
訪日旅行者数:361,800人(2016年)



市場特性

国民1人あたり年間2回以上海外旅行に行きます。富裕層、中間層が厚く、日本でのショッピング、グルメ、温泉、ファッション、四季、アニメ、新幹線、高品質商品に興味大。衛生観念が高く、病気や放射線報道に敏感。



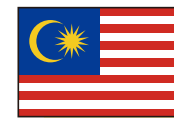
タイ

人口 68,838,000人(2015年)
ムスリム人口比率 5.8%(2010年)
1人あたりのGDP:5,742US\$ (2015年)
出国者数:6,444,000人(2014年)
訪日旅行者数:901,400人(2016年)



市場特性

親日国で、進出している日本企業が多く、日本文化への関心度も高い。日本観光の主体はバンコク首都圏に住む富裕層や中間層で、ショッピング、グルメ、ファッション、温泉、四季の風景、新幹線まであらゆることに興味を抱いています。



マレーシア

人口 30,996,000人(2015年)
ムスリム人口比率 61.4%(2010年)
1人あたりのGDP:9,557US\$ (2015年)
出国者数:45,215,000人(2011年)
訪日旅行者数:394,200人(2016年)



市場特性

親日国で、国民の6割超がムスリム。中華系に加え、査証免除でムスリムの富裕層、中間層の来日増加が見込まれます。ショッピング、グルメ、四季、テーマパークなどに興味を寄せています。



インドネシア

人口 255,462,000人(2015年)
ムスリム人口比率 87.21%(2013年)
1人あたりのGDP:3,362US\$ (2015年)
出国者数:8,770,000人(2014年)
訪日旅行者数:271,000人(2016年)



市場特性

親日国で、ムスリム人口が世界一。ジャカルタ首都圏在住ムスリム層の海外旅行熱が高まっています。日本の四季、グルメ、テーマパーク、文化体験、街歩きなどに興味を持っています。



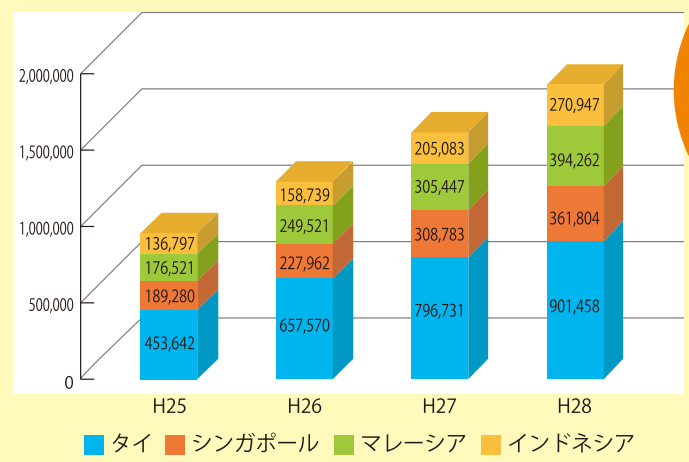
日本の人口の2倍ものムスリムが暮らしています

参考 日本1人あたりのGDP:32,486US\$ (2015年)

参考/日本政府観光局(JNTO)

東南アジア4カ国から日本を訪れるお客様はこんなに増えています

4カ国訪日観光客数



訪日数、訪沖数ともに、年々増加し続けています。

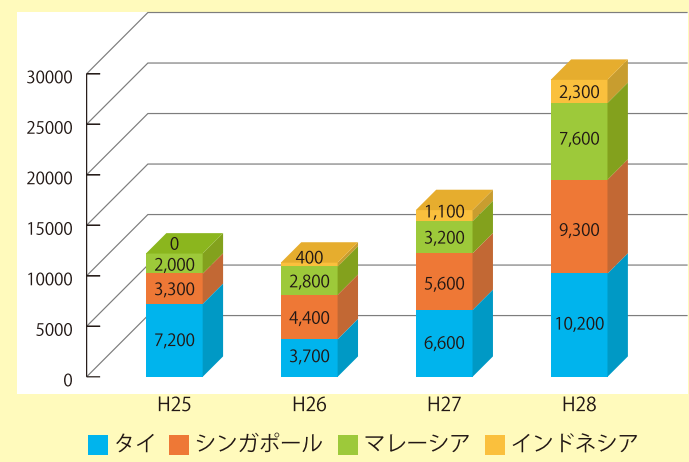
シンガポール、タイ、マレーシアの人には日本のビザが免除されています

インドネシア、フィリピン、ベトナムもビザ要件緩和の予定です



沖縄へのお客様もどんどん増えています

4カ国訪沖観光客数



Welcome to Okinawa



東南アジアからのお客様の1/4がムスリムです

約200万人!

4カ国訪日観光客数 日本政府観光局(JNTO)統計より

	平成25年	平成26年	平成27年	平成28年
タイ	453,642	657,570	796,731	901,458
シンガポール	189,280	227,962	308,783	361,804
マレーシア	176,521	249,521	305,447	394,262
インドネシア	136,797	158,739	205,083	270,947
4カ国合計	956,240	1,293,792	1,616,044	1,928,471

4カ国訪沖観光客数 沖縄県観光政策課統計より

	平成25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度
タイ	7,200	3,700	6,600	10,200
シンガポール	3,300	4,400	5,600	9,300
マレーシア	2,000	2,800	3,200	7,600
インドネシア	0	400	1,100	2,300
4カ国合計	12,500	11,300	16,500	29,400

平成28年度4カ国訪沖観光客数

29,400人

※特例上陸者を除く
※平成25年度のインドネシアについては統計情報がない

どんな場所やものが人気なのでしょう?

東京、大阪、京都、北海道などが人気。日本の食、伝統文化、自然景観などが魅力です。

- 和食
- 着物・街並
- 伝統文化
- 京都 大阪
- 東京
- 桜
- 北海道
- 雪山・スキー

ムスリムのお客様にとって沖縄の魅力ってなんでしょう?

「一番近い日本」として食、ショッピング、自然景観、伝統文化、美容への期待が高いのです。沖縄ならではの魅力としては「健康長寿」に可能性があるかもしれません!

健康長寿

日本一早い桜