

# 「ムスリム観光客対応セミナー」できる一歩から始めるムスリムおもてなし (第8回ムスリム観光客の気分でまわる浅草ツアー)

## 概要報告

日時：平成29年9月20日（水）13:00～15:30

場所：東京都台東区浅草周辺

参加者：12名

開催概要：

ハラールメディアジャパンの守護彰浩社長を講師にムスリム（イスラム教徒）観光客が安心して訪問できる街、浅草を歩き、実際に各店舗のムスリム対応の様子を視察した。

ムスリムは、コーランで禁じられている豚肉や豚由来製品（ラード、ゼラチン、乳化剤など）を使った食材を食べることができない。また、アルコールも禁忌の対象になり、飲酒はもちろん、アルコール成分の入っている酢やみりんだけではなく、場合や人によっては、保存料やみそやしょうゆなどの調味料も対象になる。

また、ムスリムは1日5回礼拝をするが、その場所は靴を脱げて、手や足を水で清めることができ、礼拝とは関係ない人がおらず、男女別になっているが必要になる。

浅草には、英語で食材の情報を開示するハラール対応の飲食店や、誰でも利用できる礼拝スペースを用意した店が複数あり、ムスリムだけでなく他の外国人観光客も多く訪問する。



浅草寺にはムスリムの観光客も多い



ムスリムでも安心して食べられる飲食店が何店舗かあることが重要

### 【訪問先概要】

#### 1. 浅草 すし賢

台東区浅草 2-11-4

創業15年。2年前からハラール対応に取り組む。食事は全てハラール対応だが、酒を提供している。

ハラール対応のため、酢、みりん（アルコールが入っている）を使わず、代替の調味料を開発して使用。醤油はアルコールの入っていない本醸造のものを選んでいる。ガリも酢を使わずに漬けた自家製で対応している。しかし、味は変わっていないので常連客でも気が付かないという。

ムスリムのアルバイト店員がおり英語の対応も可能。観光ガイドがムスリム客の団体を案内して来ることが多い。



英語の看板とハラール認証マークで多くの観光客が入る



穴子井のたれも独自に作りみりんを使っていないが、ハラール対応前と味は変わらず



2階に礼拝スペースを用意

## 2. 麺亭 成田屋 浅草本店

台東区浅草 2-7-13



講師の守護氏とラーメンの成田屋

ハラール対応のラーメン屋。浅草寺のすぐ横にある。2階には誰でも使える礼拝スペースがある。ラーメンは、マンガやアニメの影響でムスリムが日本で食べてみたいものの上位にランクしている。しかし、ラーメンには豚が入っていることが多く、この店が開店するまでは、ムスリムはラーメンを食べることを諦めていた。2014年2月に開店した時は、東京に他のハラール対応のラーメン店がなく、一人勝ち状態であった。今では、東京に何店舗もハラール対応のラーメン屋がオープンし、味での勝負になっている。

成田屋は空港と同じ名前にして、覚えやすく検索されやすいようにと命名された。ラーメン、餃子にプラスしてご飯ものをシェアするのがムスリム客の一般的な注文の仕方です。客単価は1300～1400円と結構高い。マレーシアやインドネシアなどの東南アジアのムスリムには、熱いものが苦手な人が多く、汁なし油そばが人気。京都祇園、大阪ミナミにも店舗がある。

## 3. Otaco (オタコ)

台東区 浅草 3-5-1

米粉のシフォンケーキの店。日経プラスワンでシフォンケーキ全国5位、関東2位の店として紹介された。実力店なので普通に地元の人にも人気がある。オーガニック素材を使用しているため防腐剤を使用しておらず、何も対応しなくても、結果的にハラールだった事例。ハラール認証を取得し、ムスリムも食べられる店としてハラールマップに掲載されており、ムスリムにも人気が出た。



素材のおいしさを活かす



オーガニック食品のため、特別な対応をしなくてもムスリムでも食べられる

## 4. 浅草スパークル

台東区浅草 1-37-2

Tシャツなどのお土産を企画・製造・販売している。中国からの客が減少したため、東南アジアの観光客をターゲットにし、礼拝スペースを設置して、だれでも使えるようにした。その効果でインドネシアの有名な歌手などが来店。SNSを通じて礼拝スペースが利用できる店としてインドネシアで店の名前が広まった。インドネシア人は、Tシャツをまとめ買いする客が多く売り上げにも貢献している。



Tシャツのまとめ買いが人気



店頭に簡易な礼拝スペースがある



インドネシアの有名な歌手も訪問

## 5. 常盤堂雷おこし本舗

台東区浅草 1-3-2

主力商品の雷おこしは、もともと原材料に豚肉やアルコールを使っておらず、ムスリムでも安心して食べられる商品だったが、それを分かりやすくするためにハラール認証を取得した。台東区では、10万円を上限にハラール認証にかかった費用の半額までを補助する制度を持っており、それを活用した。



もともとの原材料がハラールだった雷おこし



ハラール認証を取得し、ムスリムに分かりやすくした

## 6. 増田園総本店

台東区浅草 1-1-17

創業明治元年の老舗のお茶屋。ハラール認証を取った緑茶や、抹茶のソフトクリームを販売している。

浅草駅前であり、英語表記を見て多くの外国人が食べ歩きをする。



乳化剤(豚由来)を使用していないので、ハラール認証を取得



日本茶にもハラール認証を取得

## 7. ケバブファクトリー浅草店

台東区浅草 1-1-12

ケバブとトルコ料理の店。ムスリムの観光客を迎えるためには、彼らが安心して食べられる地元料理の店があることも大事。日本人が海外旅行に行くと、たまには日本料理を食べたくなるのと同じで、旅行中になじみの味が食べたくなることもある。料理の選択肢に幅を持たせることが外国人を街に受け入れるためには必要。



観光客のなじみの味の店があることも大切

## 8. セカイカフェ

台東区浅草 1-18-8

世界中の人が食べられる料理を提供しようと、ベジタリアン、ハラール、ビーガン（完全菜食主義）、台湾に多いオリエンタルベジタリアン（素食）などに対応する店として2014年11月オープンした。当初から客の7割が外国人。そのうち半分がベジタリアン、残り半分がムスリム。2015年に台東区の助成金を活用しハラールの認証を取得した。

簡易的な礼拝スペースを設置し、誰でも自由に使えるようにしている。大人数で来て、お互いが礼拝するのを待つ間に注文してくれるので、設置にかかった費用約3万円はすぐに回収できたという。

ITを本業とする会社が運営している。会社の売り上げの9割はITで計上し、他の1割を3店舗の飲食業で稼いでいる。

客を国籍別に見るとマレーシア、台湾、インドネシア、オーストラリア、シンガポールの順。

台湾とオーストラリアの客はベジタリアンが多い。訪日外国人が増える割合に比例して来客数も増加している。アルコールを提供しているが、洗い場を分けて対応している。フリーwifi、携帯の電源の提供、クレジットカード利用可は外国人に大変喜ばれている。

### サムライラーメン

サムライラーメンをセカイカフェのレジ前で販売したらムスリムにヒット。ハラール認証は取っていないが、動物由来成分、アルコール、化学調味料・保存料・香料を一切使用せず、ムスリム、ベジタリアン、ビーガンにも対応しておりグルテンフリーの方以外は誰でも食べられる。金色のパッケージに箸とトランプが入っている。アマゾンでも販売している。



ハラールやベジタリアンに対応しているセカイカフェ



サムライラーメンはお土産品として大人気



簡易礼拝スペースの製作費は3万円