



# ムスリム おもてなし 対応事例集



飲食店における食材・調理環境の  
工夫の事例を紹介



## 目次

- はじめに ..... P.03
- 京料理編
  - 料理旅館 吉田山荘 ..... P.04
  - 京料理 本家たん熊 本店 ..... P.06
- 寿司編
  - 京都うめもり寿司学校 ..... P.08
- 天ぷら編
  - 旬菜 天ぷら 有馬 ..... P.10
- 焼肉編
  - 焼肉料理屋 南山 ..... P.12
  - ハラール焼肉 成田屋 ..... P.14
- ラーメン編
  - ラーメンファクトリー京都 ..... P.16
  - 鶏そば あやむや ..... P.18
- 洋食編
  - ホテルグランヴィア京都 ル・タン ..... P.20
- 洋菓子編
  - プレマルシェ・ジェラテリア ..... P.22

## アイコン

### 調理環境の対応



専用の食器・カトラリー等の使用



(上記に加え)専用の調理器具の使用・保管場所の用意



(上記に加え)専用の調理場所の用意

### その他



礼拝道具の準備

### 食材の対応



ノンポーク・ノンアルコール食材で調理したメニュー有



ハラール認証付食材を使用したメニュー有



全メニュー共通対応

### 認証有・無



有り



無し



SNS

## はじめに

近年、訪日外国人観光客数は増加の一途を辿っており、今後も、「東京2020オリンピック・パラリンピック」の開催や、2025年には大阪での万博開催が決定するなど、さらに増加が見込まれます。

これらの観光客の中にはムスリム（イスラム教徒）など食に制約のある方も多く、京都府では誰もが京都府内で安心して食事を楽しんでいただける環境を整備することが必要と考え、食の制約に対応できる飲食店等の拡大に取り組んでいるところです。

このたび、今後増加が見込まれるムスリム観光客への対応について、食事の提供など、おもてなし対応に取り組もうとする飲食店に参考としていただくため、「ムスリムおもてなし対応事例集」を作成しました。

ムスリム対応には、ハラール認証の取得から、使用食材や調味料のメニュー表示、事前に要望を聞いての食事提供など様々であり、それぞれの飲食店の経営方針などに応じて無理のない範囲で取り組むことが重要と考えています。そこで、本事例集では既に京都府内でムスリム対応に取り組まれている飲食店の多様な事例のうち10店舗を紹介しますので、これからムスリム対応に取り組みたい、あるいは取り組み内容の変更を考えておられる飲食店等の方々の参考としていただければ幸いです。