

食事について

原材料がわかりやすいようにしましょう。

アレルギー※25品目についてメニュー等に表記し、また説明できるようにしておくと言われた時に困りません。

ムスリムだけでなく、他宗教や菜食、アレルギーの方にも対応できるため一石二鳥です。

また、25品目にくわえて、アルコール成分の有無も表記・説明ができると良いでしょう。

※アレルギー疾患を持っている人の抗体と特異的に反応する抗原のこと。

料理の調味料にも気をつけて。

調味料では、しょうゆはアルコール入りのものが多く、みりんやワイン、ケーキやデザートにも注意が必要です。サラダのドレッシングなどの調味料を気にする人もいますため、ラベル表示を工夫するなど心配が必要です。

アレルギー25品目



おもてなしアクション①

できるだけわかりやすく 情報提供を

メニューは英語表記や豚マークや鳥マークなどのピクト表記など、容易に理解できるような成分情報の提供がスマートです。食事の楽しみ方は、個人の自由です。情報をわかりやすく示し、質問された際に答えられる準備をしておきましょう。



「ハラール」「ハラーム」について

このふたつの言葉を覚えておきましょう。

HALAL

||

許されたもの

HARAM

||

禁じられたもの

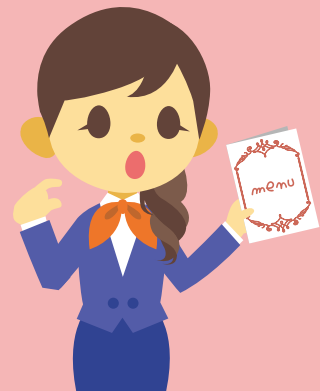


ムスリムを理解する上で、覚えておくべき言葉が「ハラール」と「ハラーム」です。
「もの」とあるとおり、食べ物・

おもてなしアクション③

ハラール・ハラームの判断は ムスリム個人にゆだねて

ムスリムではない人が「ハラール」「ハラーム」を判断することは、間違いにつながり、不快な思いをさせてしまうこともあります。「これはハラールですか？」等と質問された際、できるだけ丁寧な説明を心掛け、最終選択は個人の判断に委ねましょう。



食事を提供する上で注意しておきたいこと。

調理法

血（血液）を食することも禁じられています。肉等の焼き加減もわかりやすくお知らせしてください。焼き加減を気にされる方は「強めに焼いてください」と注文時に伝えてくれるでしょう。



調味料

成分をわかりやすく表示するか、説明できるようにしておきましょう。しょうゆやドレッシング等、テーブルに置く調味料も、アルコールや動物由来成分の入っていないものを用意しておくといいでしょう。



調理器具・食器

ハラームな食材に使用した調理器具や食器を気にする人もいます。調理器具等について尋ねられた場合、洗浄して使用していること等を正直に伝えることが大切です。食器だけを気にされる人には、紙皿等に対応することも一つの提案です。事前予約等で希望があれば可能な範囲で対応しましょう。調理器具や食器まで気にする敬虔なムスリムは、外食そのものを控えている場合が多いです。



おもてなしアクション④

段階を踏んで対応しましょう

無理に過剰な準備をする必要はありません。需要に応じて受け入れ態勢を整えていきましょう。

海外からお越しになるムスリム観光客は、日本のことをある程度理解しています。信頼を生み、誤解を減らすために、臆せず声をかけることから始めましょう。

