

ルスツリゾート

食材・冷凍庫・食器を
新規導入し、全国初の
「ローカルハラール」を取得。



ハラール認証マークのついた牛肉

ルスツリゾートで本格的にハラール対応の受け入れが始まったのは2012年12月から。導入後、冬季間で約2000名の利用があり、特にマレーシアから250名の団体客が4連泊した際には、うちハラールを希望したのは約60名で、その60名のために朝昼晩と違う料理を創作してもてなした。

ルスツリゾートが、ハラールについて検討を始めたのは2010年。2012年の夏ごろから具体化に取りかかり、受け入れに向けて勉強会を重ねた。2012年10月にはリゾートホテルとしては全国初の「ローカルハラール」を取得。現在では、ルスツリゾートをはじめ、サホロリゾート(新得町)、夕張リゾート(夕張市)、アートホテルズ札幌(札幌市中央区)のグループ各

施設でもローカルハラールの認証を受けた。

ルスツリゾートが取得したローカルハラールの認証は、非イスラム国である日本の実情に即した基準。加森観光の仙野雅則社長室長は「マレーシアのお客様をお迎えしましたが、決して100%十分にできたのではなく、我々が気がつかなかった点もあった。お客様に教えていただき、そして改善しているというのが実情です」と語る。

全国に先駆けてローカルハラールの導入を進めたルスツリゾートは、お客様へのおもてなしを通して、よりムスリムの方の気持ちに寄り添った環境を整えようとしている。



礼拝場所には「Prayer Room」のサイン



メッカの方角に向かってお祈りする宿泊客



北海道の味にお客様も大満足

千歳アウトレットモール・レラ



マ

縄旅行を専門に扱う沖縄ツーリストが、ムスリム客のツアーを構想したのは2009年。イスラム圏の沖縄旅行へのニーズの高まりと、マーケットの大きさに可能性を感じ、受け入れを考えるようになった。2012年は6月に約95名、11月には約65名のお客様を受け入れた。

受け入れ当初の問題は「豚肉」。沖縄料理の代表的な食材である豚肉は、ハラール認証を受けた鶏肉で代用し、できるだけ沖縄の味を伝えるように努力した。また、アルコールの入った醤油、みりんの使用は避け、沖縄そばは豚骨の出汁ではなく、魚出汁などで作ってもらった。

さらに、お祈りにも気を配り、昼食時のレストランでは礼拝場所を確保し、キブラの方角も表示してもらった。手足を清めるため、お手洗いにイス・桶等を用意する配慮も忘れない。ホテルの客室



沖縄文化を満喫するツアー客

ではコーランを置いても、ここでもキブラの方向を示してもらえるようお願いした。

「たとえ、ハラールフードが提供できなくても、できるかぎりの対応をし、おもてなしの心を見せることが

