

飲食店、宿泊施設、観光事業者等向け

参加  
無料  
定員50名

# ハラール対応セミナー

日時 2024年3月25日 (月)  
13時30分～16時30分

会場 広島商工会議所ビル 3階306会議室

要申込 (締切3月21日)

申込フォーム (QRコード)

FAX (裏面)

## インバウンド成功への扉を開ける その鍵はハラール対応にあり

世界3大宗教の一つであるイスラム教を信仰しているムスリムは世界人口の約1/4を占め、今後日本へのインバウンドの増加が見込まれます。一方で、豚肉を口にすることができない等の制約があることから、受け入れに向けた対応が必要です。今回のセミナーでは、飲食店等において導入しやすいムスリムフレンドリー認証についてのご説明と、調理面での対応をご紹介します。



講師

キーフ・ウォン・ワイキット  
(一社) ムスリムフレンドリー国際協会  
代表理事

マレーシア国際貿易産業省のハラール経済開発委員会委員兼アドバイザー。厚生労働省の「ハラール研修有識者会」委員兼講師。

第1部 13時35分～

## 広島のインバウンドの現状

(一社) 広島県観光連盟 (HIT) インバウンド事業部 松原 一樹

第2部 14時～

## ムスリムフレンドリー経済の市場 導入と集客

(一社) ムスリムフレンドリー国際協会 キーフ・ウォン・ワイキット

世界人口の4分の1を占めるイスラム教徒の観光市場「ムスリムフレンドリー観光」は、2023年時点での市場規模が約40兆円となっています。本セミナーでは、その市場と集客方法をご説明し、このインバウンド市場に参入するための「ムスリムフレンドリー認証」取得の重要性を解説します。



講師

室田 大祐

(一社) 全国日本調理技能士会連合会  
常務理事

1963生まれ (一社) 大阪府日本調理技能士会会長、農林水産省食料産業局日本食普及親善大使、(一社) ムスリムフレンドリー国際協会理事などの要職を務める

第3部 15時～

## 調理における正しいハラール対応について

(一社) 全国日本調理技能士会連合会 常務理事 室田 大祐

イスラム教徒にとって日本は、ハラール対応が不十分なことから訪問しづらい国とされています。ハラール対応の基礎知識と調理方法を日本料理の調理実例を交えながらご紹介します。

質疑応答・個別相談 (希望者のみ)

16時～

問い合わせ  
(事務局)

広島県観光課 観光戦略推進グループ  
電話 082-555-2010 FAX 082-555-1223  
Mail syokankou@pref.hiroshima.lg.jp

申込み

QRコード  
または  
FAX (裏面)



## 飲食店、宿泊施設、観光事業者等向けハラル対応セミナー 参加申込書

項 目	記 入 欄
店舗名(会社名)	
お名前(ふりがな)	(参加人数 計 名)
役職・ご担当業務	
電 話 番 号	
メー ル ア ド レ ス	
個別相談会への参加 (1枠 10分、先着 10名(組))	希望する ・ 希望しない
	(ご相談内容を簡単にご記入ください。)
<p>(事前アンケート)</p> <p>◆ハラル対応について、現在の取組状況について教えてください。</p> <p><input type="checkbox"/> すでに取り組んでおり、提供できるメニューがある</p> <p><input type="checkbox"/> 取り組み始めており、メニュー等の検討を進めている</p> <p><input type="checkbox"/> まだ取り組んでいないが、できるだけ早く着手したいと考えている</p> <p><input type="checkbox"/> 取り組みたいが、どこから始めて良いかが分からない</p> <p><input type="checkbox"/> 関心はあるが、今のところ取り組む予定はない</p> <p>◆講師に聞いてみたい事がありましたら、ご記入ください。</p> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; height: 50px; margin-top: 10px;"></div>	