

2016年  
11月  
全3回

第1回  
宿泊施設向け

第2回  
食品製造業者向け

第3回  
飲食店向け

各事業内容に  
カスタマイズ!

食材王国みやぎ  
FOOD KINGDOM MIYAGI

外国人&ムスリム旅行者への食のおもてなし対応普及事業

ハラール対応

# 『試食体験会&セミナー』のご案内

基礎知識と具体的手法が同時に学べる体験型セミナー

事業者様の事業内容に合わせた、ムスリム対応の基本からハラール認証知識、消費者としてのムスリムの嗜好、ハラール対応先進事例の紹介、ハラール料理の試食会を同時に開催します。

ムスリムの対応の基本知識と導入の具体的手法が同時に学べる体験型セミナーです。



※実施イメージです



同時開催

実際にハラールに取り組んでいる  
現場も見てみよう!

## 仙台ハラール視察ツアー

視察先: 東北大学学生食堂、仙台マスコム (イスラムコミュニティ)  
業務用スーパーでのハラール食品 (輸入品現物視察)

対象者: 宮城県内の飲食店、宿泊施設、食品製造業者等  
日程: 12月2日 (金) 10:00-13:00

定員: 30名  
参加費: 無料



- ◆対象者: 宮城県内の飲食店、宿泊施設、食品製造業者、  
その他の観光関連事業者  
(集客施設、旅行代理店等)
- ◆日程/場所: 第1回 11月17日 (木) ホテルメトロポリタン仙台  
第2回 11月21日 (月) 仙台市民会館  
第3回 11月25日 (金) 青葉区中央市民センター  
※スケジュール他詳細は裏面
- ◆定員: 各回30名
- ◆参加費: 無料

このセミナー&試食体験会で **学べること・役に立つこと**

ハラールの基礎とイスラム教の基本知識、ムスリム対応の基本と  
ハラール認証に関する知識が習得できる。

ハラールビジネスに取り組む際に必要な、消費者としてのムスリムの嗜好や、  
業種別の具体的な対応方法を学び、ハラール対応先進事例や  
ハラールメニューの試食を通して、具体的手法を体得することができる。

今後、プロジェクトの中で切磋琢磨する  
他社とのネットワーク (チームや仲間) ができる。

□ お問い合わせ・お申し込み先 □ 宮城県農林水産部食産業振興課「ハラール対応食普及促進」事業受託者  
一般社団法人ハラール・ジャパン協会 (担当: 中川)

<http://www.halal.or.jp/>

専用電話: 070-2633-6717 / e-mail: miyagi@halal.or.jp

# カリキュラム（スケジュール他詳細）

※現時点の予定ですので、場所、講師等変更する場合がございます。

## 第1回 宿泊施設向け

11月17日（水） 13:00～16:00 定員：30名

参加事業者（想定）	宿泊施設中心（飲食店、旅行代理店など他業種の方も参加可能です）	
開催会場	ホテルメトロポリタン仙台 21階「ラ・ボーヌ」（仙台市青葉区中央1-1-1 電話022-268-2525）	
セミナー	タイトル	「今すぐできるムスリム対応 宿泊施設編ー基本から宿泊・飲食の実践まで」
	講師	一般社団法人 ハラル・ジャパン協会 代表理事 佐久間 朋宏 氏
対応先進事例	タイトル	「ハラルで本物の日本料理を実現する方法」
	講演者	ホテルメトロポリタン仙台 取締役・総料理長 鈴木 正 氏
試食会	料理提供	ホテルメトロポリタン仙台 取締役・総料理長 鈴木 正 氏
	メニュー	同ホテルのハラル認証取得メニュー&宮城の食材を使うハラルメニュー

## 第2回 食品製造事業者向け

11月21日（月） 13:00～16:00 定員：30名

参加事業者（想定）	食品製造業者中心（食品卸、商社など他業種の方も参加可能です）	
開催会場	仙台市民会館 第3会議室・調理実習室（仙台市青葉区桜ヶ丘公園4-1 電話022-262-4721）	
セミナー	タイトル	「ハラルの基本と認証制度・商品開発」
	講師	一般社団法人 ハラル・ジャパン協会 代表理事 佐久間 朋宏 氏
対応先進事例	タイトル	「ムスリム向け商品製造の工夫事例とバイヤーから見たハラル商品のニーズ」
	講演者	（食品製造業者） 山徳平塚水産株式会社 代表取締役/ 一般社団法人 石巻元気復興センター 平塚 隆一郎 氏 （外食事業者） 株式会社Aslink 代表取締役 モハマド・シャーミン 氏
試食会	料理提供	A：株式会社Aslink 代表取締役 モハマド・シャーミン 氏 B：全国各地のムスリム向け商品の市販品
	メニュー	A：宮城県の食材を使用したムスリム向けメニュー B：国内食品製造業者が販売するムスリム向け商品から、加工食品、菓子類、基礎調味料等の代表的なものを選定し、試食

## 第3回 飲食店向け

11月25日（金） 13:00～16:00 定員：30名

参加事業者（想定）	飲食店中心（宿泊施設、食品加工事業者など、他業種の方も参加可能です）	
開催会場	青葉区中央市民センター調理室（仙台市青葉区一番町2-1-4 電話022-223-2516）	
セミナー	タイトル	「今すぐできる、100円からの外国人対応・ムスリム対応」
	講師	一般社団法人 ハラル・ジャパン協会 代表理事 佐久間 朋宏 氏
対応先進事例	タイトル	「飲食店のムスリム向けメニュー開発のポイント」
	講演者	成田屋グループ シェフ 倉田 隆良 氏
試食会	料理提供	京都料理学校 副校長/ 一般社団法人 京都ハラルネットワーク協会 代表理事 小川 洸 氏
	メニュー	低コスト・身近な素材でつくる宮城のハラル料理3品

## お申込みフォーム

お申込フォーム>> 宛先： ハラル・ジャパン協会 中川宛 FAX：03-5950-0698  
もしくは、以下の情報を記入のうえ、[miyagi@halal.or.jp](mailto:miyagi@halal.or.jp) あてEメールにてお申込下さい。

貴社名		参加人数	セミナー&試食体験会： 名
ご担当者名			仙台ハラル視察ツアー： 名
お電話	-	Email	
参加希望内容	第1回	第2回	第3回
	仙台ハラル視察ツアー		