

ムスリム旅行者向け料理ノウハウ集

【伊勢志摩地域】



監修：名古屋モスク・三重県調理士技能士会
発行：中部運輸局

はじめに

ご協力いただいた方たちからの声



【名古屋モスク クレシ・アブドルワハブ代表】

食事のルールが厳しいと思われがちなムスリムですが、旅先でその土地ならではの食を楽しみたい気持ちは日本の皆さまと同じです。どのような食材や調味料が使われているかがわかれば、珍しい料理にもチャレンジできて、旅の思い出はさらにふくらむでしょう。私たちが普段気をつけていることはそれほど難しくありません。ちょっとしたアレンジで、ムスリムにも楽しめるお料理をぜひご提供ください。



【三重県調理士技能士会 松浦貞勝 会長】

日本へいらっしゃる外国人に対し、我々料理人は何が出来て何をすべきか。



【海島遊民くらぶ ドウイング ナフィサー ヌリンシャー】



【モニターツアー参加者の声】

イスラームの戒律で定められているムスリムの食事

豚肉を食べない

アルコールを摂取しない

イスラーム法に則って認められた処理をした肉でなければ食べない



ワンポイント：食事を提供するときに気を付けること

- メニューに原材料を標記する、ムスリムメニュー表をつくる



- 調味料の原材料を確認する



ムスリム旅行者向け料理のノウハウ集

刺身などの生ものを提供する際の工夫



コラム①

ハラール肉やアルコール無添加調味料等をそろえるには？



手こね寿司、炊き込みご飯の味付けの工夫



伊勢うどんなどの麺類を提供する際の工夫



漁師汁、海鮮鍋などの汁ものを提供する際の工夫

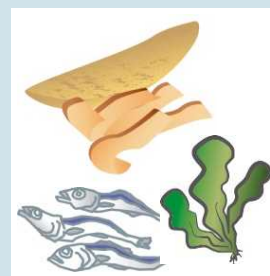


伊勢エビ、アワビ、牡蠣などの焼きもの・蒸しものを提供する際の工夫



コラム③

みりんや酒の隠し味がなくてもコクを出す出汁の取り方を工夫しましょう



天ぷら・フライ・唐揚げなどの揚げものを提供する際の工夫



肉料理を提供する際の工夫



コラム④

揚げ油には植物由来の油を使用しましょう



パスタ・クラムチャウダーなどの洋食を提供する際の工夫



スイーツなどを提供する際の工夫

