



令和2年度
ハラールチキンに関する国内需要調査報告書

2021年(令和3年)3月

一般社団法人 日本食鳥協会

The first part of the report discusses the current state of the industry, highlighting the challenges faced by companies in the sector. It notes that the market is highly competitive and that many companies are struggling to maintain their market share. The report also identifies several key trends that are shaping the industry, including the increasing importance of digital marketing and the growing demand for sustainable products.

In the second part of the report, the author provides a detailed analysis of the competitive landscape. This includes a comparison of the strengths and weaknesses of the major players in the market. The author also discusses the strategies that these companies are using to gain a competitive edge, such as investing in research and development and expanding into new markets.

The third part of the report offers several recommendations for companies looking to improve their performance. These include the need to focus on customer service, invest in digital marketing, and explore new business opportunities. The author also emphasizes the importance of staying up-to-date on industry trends and being prepared to adapt to change.

はしがき

わが国の国産鶏肉は、おいしくて安全・安心な食材、経済的な食材として、消費者の人气が高く、近年その生産量は着実に伸びてきている。しかし、日本国民の食生活レベルはすでに十分に高い水準にあること、消費者の嗜好の変化、食の多様化が進んでいることから、有効な対策を講じなければ、国産鶏肉の需要が今後も増加し続けることは難しい。

このため、食鳥産業では、国産鶏肉の新たな商品価値に着目した取り組みを推進することにより、国産鶏肉の需要拡大を図っていくことが重要な課題となっている。このような課題を解決するためには、バリューチェーンを構成する生産・加工・流通・販売の各事業者が一体となって（つまり、フード・コミュニケーション・プロジェクト手法により）、消費者の視点に立ち、国産鶏肉の良さを生かして、新商品、新市場を開発することが必要である。

このような経済環境下において、日本食鳥協会は、農林水産省のご指導の下、独立行政法人農畜産業推進機構からの補助を得て、国産食肉等新需要創出緊急対策事業の一環として、国産鶏肉新需要創出緊急対策事業を実施している。本報告書は、同事業の下で、国産鶏肉の新たな販路としての国内ハラール（本文中では「ハラール」と記す）市場の開発等に必要な基礎資料を取りまとめたものである。

国内ハラール市場は、新型コロナウイルス禍で一時的に縮小しているが、経済のグローバル化、訪日観光客の増加、技能実習生の増加などを背景に、中長期的には拡大すると言われている。本報告書は、国産鶏肉を視野に入れて、国内イスラム市場の実態を調査している。昨年度（2019年度）は、鶏肉の国内イスラム市場規模の把握、鶏肉等ハラール食品を提供する現場（大学食堂）の実態把握を行った。今年度は、引き続き、公的機関の食堂、市中のレストランを対象として、現場実態の調査をしている。本報告書は、食鳥産業関係者が、今後の国産鶏肉の需要拡大対策の立案に活用できる有益な情報である。

本報告書は、並河良一氏（マクロ産業動態研究会代表、元名古屋大学大学院経済学研究科教授）が、現地調査・資料分析をして、とりまとめたものである。現地調査に応じていただいた機関・企業、ご担当者、調査対象のご紹介の労をとっていただいた方々をはじめ、ご協力していただいた関係各位に謝意を表する。

2021年（令和3年）3月
（一般社団法人）日本食鳥協会
（原稿執筆者：並河良一）

目次

1. はじめに-----	1
(1) 調査の背景-----	1
(2) 調査の趣旨-----	1
(3) 調査の位置づけ（昨年度調査との関係）-----	2
2. レストラン等のハラール-----	3
(1) レストランのハラール-----	3
(2) 観光サービスのハラール-----	4
① 宿泊施設-----	4
② 旅行業-----	5
③ 観光ガイド-----	5
3. 現地調査の方法-----	6
(1) 調査日、場所、面会者-----	6
(2) 調査対象の選択、調査項目-----	7
(3) 用語についての注-----	9
4. 現地調査の結果-----	11
4-1. Kumamoto Halal Food（熊本県）-----	11
<以下の小項目は、各レストランにおいて原則として同じ。ただし、レストランの特性に応じて、若干の差異がある>	
(1) レストランの概要-----	11
① レストランの概要と立地-----	11
② レストランの経営-----	13
③ レストランの種類と規模-----	13
(2) ハラルメニューの種類-----	13
(3) ハラルレストランの設立-----	15
(4) ハラルメニューの実務-----	16
① ハラルメニュー提供システム-----	16
② ハラルの確保-----	17
(5) 今後の課題・新型コロナ禍の影響-----	18
(6) 食鳥産業への示唆-----	18

4-2. ハラルラーメン Inaho (茨城県)	19
4-3. Paprika, Jesly Villa Tokyo (千葉県)	25
4-4. ハラル食堂 (福島県)	34
4-5. 国際環境技術移転センター 食堂 (三重県)	45
4-6. 国際協力機構 東京国際センター 食堂 (東京都)	52
5. 現地調査結果のまとめ.....	61
(1) 調査対象のタイプ.....	61
(2) ハラルレストラン設置の動機.....	61
(3) ハラルの導入と確保.....	62
(4) ハラルレストランの経営・顧客開発.....	63
(5) 新型コロナウイルス禍の影響.....	63
(6) 食鳥産業への示唆.....	64
6. むすび.....	66
参考資料：食鳥のハラル制度 (POULTRY SCHEME) の解説.....	69

1. はじめに

(1) 調査の背景

鶏肉は、高たんぱく・低脂肪という優れた特性を持っており、健康志向の高まりから、消費者の間で人気がある。したがって鶏肉の消費支出は増加傾向にある。

昨年度の報告書に示したとおり、最近約 10 年における世帯当たりの食料費支出はほとんど変わらない水準で推移している（2008 年：80.0 万円／年→2018 年：81.3 万円／年）。このような中でも、生鮮肉への支出は、この 10 年間で 12.3%伸びている（2008 年：6.4 万円／年→2018 年：6.9 万円／年）。中でも、豚肉および鶏肉への支出の伸びが大きく、豚肉は 15.5%、鶏肉は 19.4%の伸び（2008 年：1.0 万円／年→2018 年：1.2 万円／年）である。

このような鶏肉消費の拡大に伴い、鶏肉の輸入量、輸入金額も伸びている。鶏肉と鶏肉調製品を合わせた輸入量、輸入金額は、2008 年から 2018 年までの 10 年間で、それぞれ 44%（73.2 万トン／年→106.0 万トン／年）、47%（2,690 億円／年→3,950 億円／年）の伸びとなっている。鶏肉需要が増えても、増加分の多くを輸入鶏肉に取られる形となっている。

このような状況下で、国産鶏肉の需要を増やすために、国産鶏肉産業は、国産鶏肉のおいしさ・健康に良いこと・安全安心を PR するだけでなく、鶏肉の高付加価値化やブランド化を進めるべきである。さらに、隠れた需要を掘り起こす取り組みとして、イスラム教徒向けのハラール^注の鶏肉の市場開発も考えられる。

注記：ハラールとは、イスラム教の教義に照らして合法という意味である。ハラールの食材・食品・料理とは、酒類・豚由来品・非適正屠畜の動物由来品等を含まず、イスラム教徒が宗教的罪悪感なしに摂取できる食材・食品・料理である。

(2) 調査の趣旨

経済のグローバル化、海外観光客の増加、技能実習生制度の拡大、海外留学生の増加に伴い、近年、東南アジア、西アジア、中東等から訪日・在日するイスラム教徒が増加してきた。訪日・在日するイスラム教徒は、2020 年は新型コロナウイルス禍のため減少したが、中長期的には増加していくと見込まれる。このため国内のイスラム教徒の食品市場は、鶏肉を含む食材生産者・食品工業・レストラン等（以下「企業等」）にとって魅力がある市場となっている。ただし、イスラム教徒は厳しい食の禁忌を有するため、企業等はハラールの食材・食品・料理を提供する必要がある。

しかし、日本国内にはハラールに対応するための社会経済基盤が整っていないため、ハラールの食材・食品・料理を提供することは、技術的、経済的、社会的にかなり難しい。現状では、各企業等が工夫をこらしてハラールの食材・食品・料理を提供しているが、イ

スラム教徒の評価、技術開発・市場開発における苦勞や方法についての情報が十分には整備されていない。このような情報が体系的に明らかになれば、多くの鶏肉関係企業が、新たな国内市場を獲得できるだけでなく、巨大な海外イスラム市場進出の手がかりを見出せる可能性がある。

本調査は、イスラム教徒の消費者に直接に接している食堂・レストランに焦点を当てて、ハラルの食材・食品・料理に対応する方法・手順等の情報を収集し、鶏肉産業の取り組みのための基礎資料とする。

(3) 調査の位置づけ（昨年度調査との関係）

本調査は、昨年度の調査の続編としての位置づけにある。昨年度は、初年度であるため、①ハラルとハラル制度（食肉・食鳥のハラル制度を含む）の解説、②国内のイスラム市場の動向の把握、③国内イスラム市場規模（食鳥のイスラム市場規模を含む）の把握を行い、さらに、事例として、昔からハラル対策に取り組み、実務面で多くの経験を有する④大学の学生食堂を調査した。

今年度は、①レストランのハラル制度（拙著「ハラル製品」（蒼天社出版）」の該当部分を修正し転記）について簡単に触れた後、②公的機関・市中のハラル対応レストランを調査している。調査手法は、昨年度と同様に、書面調査・実地調査・担当者等からのヒアリング調査に拠っている。

なお、本年度は、食鳥（Poultry）ハラル制度を、シンガポールの制度を参考にし、解説している。両者を併せて目を通すことにより、鶏肉のイスラム市場開発に関する理解が深まると考える。

2. レストラン等のハラル

(1) レストランのハラル

イスラム諸国のレストランでは、原則としてハラルの料理が提供される。レストラン等の調理施設がハラルであるためには、ハラル専用の厨房・保管庫、ハラル専用のダイニング、食材、器具、食器がハラルであること、調理要員にイスラム教徒が含まれていることなどが重要なポイントである。

レストランのハラル制度を有している国はごく少数であるが、シンガポールの認証機関であるシンガポール・イスラム教会議（MUIS）は、レストランのハラルの要件をわかりやすく規定している。Halal Certification Conditions（Eating Establishment Scheme）および同（Food Preparation Area Scheme）である。前者の規定は、レストラン、学校の食堂、社員食堂、スナックバー、ケーキ屋・パン屋、フードコート、屋台村、仮設フード店など、食事を直接に消費者に提供する事業が対象である。後者は、出前（仕出し）会社、自社レストラン向け調理工場（セントラル・キッチン）、病院・ホテル・空港向け調理工場などを対象とする。両者の内容の基本部分は、共通である。主な規定は以下のとおりである。

第1に、食材、助剤、添加物は、すべてハラルであることとされている。ハラルであることは、認証書、成分明細、実験室での分析などによって、証明する必要がある。

第2に、豚由来品などに使用した制作（調理）ライン、調理場所、冷蔵蔵・冷凍機、台所用品、食器・陶器などは、MUISの指定する儀礼的洗浄（Ritual Cleansing）を行うこととされている。

第3に、ハラル用として区別された制作（調理）ライン、調理場所、保管庫、台所用品、食器・陶器、食器洗浄機が必要である。ハラルの製品、料理、食材、助剤、添加物は、輸送中においても物理的に隔離することとされている。

第4に、管理に関することである。ハラル管理チームを設置することとされている。チームのリーダーと代表イスラム教徒に、MUISの指定する研修を受けさせて、修了させること、チームや代表者にハラルを確保するための各種指定作業を担わせることが規定されている。また、常勤のイスラム教徒を2人以上雇用することとなっている。

その他に、ハラル認証を受けた施設は、MUISの事前の書面による・許可がなければ、他人に運営させてはならないとされている。また、犬は不浄な動物であるので、介助犬を連れた客への対応も規定されている。

なお、複数の店舗・施設がある場合には、同時に認証を受けることができる。しかし、1つの店舗・施設が規定に従っていない時には、そのことがほかの店舗・施設の認証に影響を及ぼす。

シンガポール、マレーシア等では、レストランの入り口やメニューに認証マークが掲示されている。空港やショッピングセンターなどのレストラン街では、館内案内図に、どのレストランがハラール認証を受けているかが表示されている。

(2) 観光サービスのハラール

観光サービスのハラールは、レストランに関する規定を含んでいるので、簡単に紹介する。観光サービスのハラール制度を有する国は少ないが、マレーシアはハラール制度を有している。規格の名称は **MS2610-2015: Muslim Friendly Hospitality Services - Requirements** (ムスリム・フレンドリー=イスラム教徒に適した観光サービスの要件) となっており、ハラールという用語を用いていない。食品や食品に関連する物やサービスとは異なり、クルアーン (コーラン) およびハディース (預言者の言行録) が想定していない概念であるため、ハラールという用語を避けたのであろう。対象は、宿泊施設、旅行業、観光ガイドである。

制度は、観光サービス全体に適用される管理に関する規定と各対象業種ごとの規定に分かれている。管理に関する規定は、適切な管理システムを構築すること、イスラム教徒の責任者を任命すること、スタッフの教育訓練をすることなどである。各対象業種ごとの規定の要点は以下のとおりである。

① 宿泊施設

宿泊施設とは、ホテル、簡易宿泊所、合宿所、寄宿舎のほか、ホームステイ先も含まれる。施設の一部を宿泊用に提供しているケースも含む。飲食サービスがついているか否かは関係ない。

客室については、イスラム教に特有なこととして、礼拝の前に体の一部を水で洗って清める場所 (Wudhu) があること、礼拝の方向 (Kiblah direction) を明示すること、礼拝のスペースを確保すること、アルコール飲料等を冷蔵庫に置かないことが必要である。また、礼拝用の絨毯 (Sajida)、女性の礼拝用の衣服、礼拝時刻の情報、翻訳されたコーランを提供することが推奨される。

食事については、食事場所はハラール認証を受けていることが必要である。したがって、当然、施設内にアルコールを提供するバーなどはあってはならない。また、断食月の食事 (Sahur, Iftar) とその時刻に関する情報を提供することとされている。

公共の礼拝場所 (Public musalla) を設けることも必要である。そこでは、客室と同様の対応するほか、男女別の Wudhu を設けることとされている。

なお、ハラールであることをセールスポイントにしているホテルでは、ハラール規格に記載はない項目も PR している。宿泊施設のハラールという概念を理解するうえで有益であるので、マレーシアのいくつかのホテルが挙げている項目を挙げておく。第1に礼拝関係では、ホテル近隣のモスクの情報の提供、男女別の礼拝室の設置、断食関係

施設の設置等である。第2に食事関係では、徒歩圏・近隣のハラールレストラン情報の提供、館内にハラール認証レストランの設置、ハラール食のルームサービスの提供である。第3に館内施設・設備関係では、ディスコ、ギャンブル施設、アダルトチャンネルのあるテレビがないことである。第4に男女の区別関係では、男女別の使用時間のあるジム・プール、女性専用のスパの設置、女性の客室係の配置である。

② 旅行業

観光客に対して、上記の条件を満たすムスリム・フレンドリーの宿泊施設を手配すること、希望があれば女性専用の輸送手段を提供することとされている。

旅行メニューに、次の施設への訪問を組込んでではない。非ハラールの物の生産者など、たとえばアルコール飲料や豚肉の販売所、ギャンブル施設やゲーム場、ポルノ、非イスラム教徒の礼拝所などが挙げられている。仏教寺院、神社、キリスト教会などもツアーメニューには入れることはできないことになる。

食事場所は、ハラール認証を得たレストラン等でなければならない。ツアーに食事が含まれない場合には、近隣のハラール認証を受けたレストランのリストを提供しなければならない。

日程の中に、礼拝の時間を設けること、断食月の食事（Sahur、Iftar）時間を設けることとされている。礼拝所や身を清める場所を組み込むことも規定されている。

③ 観光ガイド

観光ガイドは、イスラム教徒としての価値観を有しており、その服装は、慎み深いものであること、女性の場合はスカーフの着用が強く推奨される。礼拝時刻を知らせること、礼拝のために十分な時間をとることが必要である。すべてのレストラン及び食事場所はハラール認証を得ていることとされており、ハラールの食事を提供しない場合には、ハラール認証を得たレストランのリストを提供することとされている。

3. 現地調査の方法

(1) 調査日、場所、面会者

6か所のレストランを訪問し、レストラン経営者・オーナーまたは管理責任者（店長）からヒアリングをして、情報を収集した。調査日、場所、面会相手の概況は以下のとおりである。各レストランを訪問し、インタビューしたのは筆者（並河良一）である。後記の4. 現地調査結果に記載した内容は、面会相手の発言をそのままではなく、インタビュー者が聞いた内容を取捨選択し、整理し、体系化したものである。したがって、現地調査結果の記載内容については、インタビュー者がその責任を負う。なお、掲載順は、民間レストランを先に、続いて公的な団体の食堂としているが、基本的には順不同である。。

<Kumamoto Halal Food>

- ① 調査日：2020年10月28日（水曜）
- ② 調査場所：Kumamoto Halal Food（熊本県熊本市中央区）
- ③ 面会相手：
Kumamoto Halal Food 経営者 Parlo Siswahyu 氏
熊本大学名誉教授 石飛光章氏（紹介者、同席）

<ハラルラーメン Inaho>

- ① 調査日：2020年10月22日（木曜）
- ② 調査場所：ハラルラーメンいなほ（茨城県ひたちなか市）
- ③ 面会相手：
ハラルラーメンいなほ経営者 伊藤氏

<Paprika, Jesly Villa Tokyo>

- ① 調査日：2020年10月4日（木曜）
- ② 調査場所：Paprika, Jesly Villa Tokyo（千葉県木更津市）
- ③ 面会相手：
JYGlobal(株) 代表取締役 飯塚義典氏

<ハラル食堂>

- ① 調査日：2020年10月19日（月曜）
- ② 調査場所：ハラル食堂（福島県いわき市）
- ③ 面会相手：
ハラル食堂店長 小宅了一氏

< (公益財団法人) 国際環境技術移転センター (ICETT) 食堂 >

- ① 調査日：2020年10月16日（金曜）
- ② 調査場所：国際環境技術移転センター（ICETT）食堂（三重県四日市市）
- ③ 面会相手：
 - 国際環境技術移転センター総務部総務課長 浅野彰子氏
 - 国際環境技術移転センター食堂担当 泉覚夫氏
（兼・東京ビジネスサービス(株)国際環境技術移転センター事業所総括主任）
 - 国際環境技術移転センター食堂担当 丸岡ひとみ氏
（兼・東京ビジネスサービス(株)国際環境技術移転センター事業所食堂主任）

< (独立行政法人) 国際協力機構 (JICA) 東京国際センター食堂 >

- ① 調査日：2020年9月30日（水曜）
- ② 調査場所：国際協力機構東京国際センター食堂（東京都渋谷区）
- ③ 面会相手：
 - 国際協力機構東京国際センター食堂主任 新藤一博氏
（兼・東京ビジネスサービス(株)）

(2) 調査対象の選択、調査項目

調査対象を選択する基準は、ハラールメニューを導入していることの他に、ハラールの意味を理解して本格的にハラール料理に取り組んでいること、対象が地域的に分散していることである。また、運営主体として公的団体（の関与）と民間の両方、規模も大規模と小規模の両方をカバーすることである。協力の姿勢を示していただけるとも、重要な要素である。

調査項目（取得情報）は、基礎情報と実地（面接）調査で得られる情報に区分できる。

<基礎情報>

基礎情報は、各レストランおよび運営主体等のHPや公表データから得た内容で、インタビューと実地調査で確認が取れた情報である。レストランが、公益団体等の付設である場合には、同団体の概要についての情報を含む。レストラン周辺の実地調査によって得られた情報も含む。主たる項目は次のとおりである。各レストランの（他レストランと比べた）傾向を把握するため、収集資料の項目はできるだけ統一している。（以下の番号(1)～、①～は、原則として、4. 現地調査結果のレストラン別の項目に付されている番号である。）

(1) レストランの概要

① レストランの立地場所

所在地、立地場所の区分（住宅地、商業地、工業地等）、近隣駅からのアクセス、経営に影響を与える近隣の施設等（大学、工業団地、モスク等）の情報である。

② レストランの経営

経営形態（個人経営、企業経営、委託経営等）、運営形態（オーナー自身の経営、店長制、アウトソーシング等）、経営者の属性（国籍、宗教等）の情報である。

③ レストランの種類

営業形態（独立店舗、社員食堂、研修施設の食堂、ホテルのレストラン等）、メニューの種類（和食、洋食、エスニック、複合メニュー、ハラル専門等）、客層（カジュアルか高級か）の情報である。

④ レストランの規模

座席数、顧客数の母数となる組織の規模、調理員数、顧客数、営業時間等の情報である。

<実地調査で得られる情報>

次に、実地調査で得られる情報とは、ハラルレストラン経営の考え方、ハラルメニューの内容、ハラルレストラン設立（ハラルメニュー導入）の経緯、ハラルメニュー提供の実務、今後の動向に関する情報を定性的に収集している。主な項目は以下のとおりである。<基礎情報>と同様に、収集資料の項目はできるだけ統一している。（以下の、番号(2)~および①~は、原則として、4. 現地調査結果のレストラン別の項目に付されている番号である。）

(2) ハラルメニューの種類

各レストランにおいて、どのようなハラルメニューがどのような価格で提供されているかの情報である。また、ハラルメニュー提供の頻度、時間帯、人気ハラルメニュー、ハラルでないメニューの提供の有無の情報も含む。

また、売店においてハラルの加工食品（菓子類を含む）を扱っている場合には、その品目についての情報も含む。

(3) ハラルレストランの設立

ハラルレストラン設立（ハラルメニュー導入）の契機、ハラルメニューに関する情報収集先、メニューの検討方法の情報である。設立（導入）に伴う経済的な負担、技術的なハードルなどの苦勞、導入時の議論についても、それ

がある場合には、当該情報を収集している。

(4) ハラルメニューの実務

① ハラルメニュー提供システム

食材の入手から顧客・利用者へのハラルメニュー提供までのプロセスの情報である。具体的には、食材（とくに食肉）の調達、ハラル専用の厨房・調理ライン・調理器具・保管庫等、イスラム教徒の調理人、専用の食器類、専用の配膳口についても、分かる範囲で情報を収集している。

レストランの客層・集客・PR方法など、経営に関する情報も収集している。

② ハラルの確保

提供するメニューについて、それがハラルであるか、レストランがハラル認証を得ているかについての情報である。食材のハラルに関する情報も含む。また、ハラルメニュー提供に際しての経済的・技術的な苦勞の情報も、分かる範囲で収集している。ハラルメニューをイスラム教徒に受け入れてもらうための工夫やノウハウについての情報も含む。

(5) 今後の課題・新型コロナ禍の影響

提供しているハラルメニューに対する顧客の評価、ハラルメニュー拡大の可能性に関する情報である。

新型コロナウイルス感染の拡大のレストラン経営（ハラルメニュー提供）への影響についての情報である。

(6) 食鳥産業への示唆

食鳥企業が、ハラルレストランにマーケティングをかける余地があるか否かについての情報である。

(3) 用語について

以下の4. 現地調査結果における用語の使用について注記する。

本報告では、レストランがイスラム教徒向けに提供する食事について「ハラルメニュー」という用語を使用する。調査したレストランの一部は、メニューが厳密な意味でハラルではないと、自ら認識している。しかし、本報告では、読みやすさを重視して、すべてのレストランで「ハラルメニュー」という用語を使用している。なお、研修施設のレストランのように、ビュッフェ・スタイルで食事を提供する場合には、メニューの一部を構成するという意味で、ハラルメニューではなく、ハラル料理という言葉を使用する。

レストランによっては、「ハラル」ではなく「ハラール」という用語をしているが、

本報告では、原則としてハラルという用語で統一する。Halal を日本語として発音するとハラルとなること、ハラル制度が最も整備されているマレーシアではハラルと発音されているからである。

各レストランのハラルメニューの価格は、原則として、消費税込みの価格である。価格は、調査時点の価格である。経済情勢により変更されるので、ハラルメニューの価格は、だいたいの目安として見ていただきたい。

本報告では、収集した情報を、特に必要な場合を除き、原則として「現在形」で記載している。過去に生じたことでも、その多くは、現在も進行中であること、あるいは、事実の表記であることがその理由である。

4. 現地調査の結果

4-1. Kumamoto Halal Food (熊本県)

(1) レストランの概要

① レストランの概要と立地

Kumamoto Halal Food (写真 1) は、イスラム教徒であるインドネシア人により経営されている独立店舗型のレストランである。ハラール食品を販売する小売店 (写真 2) も併設している。

立地点は、熊本駅から車で約 20 分 (約 6km)、市の中心部 (桜町バスターミナル) からバス (産交バス) で約 15 分 (約 4km) の、閑静な住宅街である。

近隣には熊本大学のメインキャンパスである黒髪キャンパスがあり、同レストランから大学までは徒歩で 5 分である。熊本大学は、昨年度の報告書に記したとおり、学生数約 9,700 人、教職員約 2,600 人の総合大学で、留学生数は 497 人 (内イスラム諸国から 117 人)、外国人研究員 359 人 (内イスラム諸国から 43 人) である。

また、車で 35 分 (約 20km) の地点には、本田技研(株)熊本製作所 (従業員 2,700 人) が立地している。

レストランに近接して、イスラム教のモスク (熊本イスラミック・センター) が立地しており、熊本のイスラム教徒の中心地となっている。熊本県のイスラム教徒数は、インドネシア人が約 700~800 人、マレーシア人が約 60 人、西アジア (パキスタン人、バングラデシュ人) が約 100 人、日本人は約 20 人である。その多くは工場等で勤務する現場職員、技能実習生 (約 700 人)、大学で学ぶ留学生 (約 100 人)、ビジネスマンである。

その他に、レストラン顧客数に影響を与える要素として、イスラム教徒の観光客がある。熊本は、熊本城、阿蘇山等の有名観光地を抱えるので、多くの外国人観光客が訪れる。熊本県観光統計表によれば、同県における外国人の延宿泊客数 (2018 年) は、895,740 人泊であり、その内インドネシア人は 2,140 人泊 (構成比 0.2%)、マレーシア人は 4,820 人泊 (構成比 0.5%) である。

<レストランの基本情報>

名称： Kumamoto Halal Food 和名：熊本ハラールフード
所在地：〒860-0862 熊本県熊本市中央区黒髪 5-5-10
経営者：Marlo Siswahyu (マーロ・スイスワヒュ)
設立： 2018 年



写真1 Kumamoto Halal Food 外観
(2020年10月、筆者(並河良一)撮影)



写真2 Kumamoto Halal Food のハラル食品売店
(2020年10月、許可を得て、筆者(並河良一)撮影)

② レストランの経営

Kumamoto Halal Food は、インドネシアのジャカルタ出身の Marlo Siswahyu 氏の経営する個人経営のレストランである。店長、調理も Marlo 氏が行っている。料理はアウトソーシングせず、素材から調理している。全メニューがハラルの、完全ハラルレストランである。

Marlo 氏は、日本人と結婚しており、空手を愛好する親日家である。同氏は、本田技研の工場勤務等を経て、2006 年頃からインドネシア食品の販売等のビジネスを始め、2018 年から現在の地でハラルレストラン、インドネシア物品の販売事業を営んでいる。また、本田技研の工場等で英語・インドネシア語の教育も行っている。Marlo 氏は、オーストラリアの専門学校（TAFE：Technical and Further Education）で調理も習得している。また、近接のモスク（熊本イスラミック・センター）の Director をしており、熊本エリアのイスラム教徒の中心人物である。

③ レストランの種類と規模

Kumamoto Halal Food は、カジュアルな、インドネシア料理を中心とする、東南アジア・エスニック料理レストランであり、全品ハラルである。

レストランは戸建ての民家を賃借りし、そのまま利用している。玄関を入った土間は販売物品の陳列場所となっており、和室 2 室を（ふすまを取り除いて）ダイニングにしている。したがって、ダイニングはイス席ではなく、畳に日本風の座卓と座布団が置かれている。収容人数は、可変であるが、15～20 人程度である。庶民的で、くつろげる雰囲気である。フロアスタッフ等として、イスラム教徒を 2 人雇用している。

主たる顧客層は、外国人イスラム教徒である。熊本大学への留学生、本田技研の技能実習生、近接するモスクへの来訪者である。インドネシア人が最も多い。海外からの観光客が来ることもあるが、多くはない。市の中心部から離れていること、繁華街の近くのホテルにも、ハラルを標榜するレストランがあるからかもしれない。レストランの顧客数の母数となるイスラム教徒の数は、上記 ①) のとおりである。日本人も、イスラム教徒の顧客に連れられてくることがあるが、多くはない。

営業日は、月火木土曜：12.00～15.00、金曜（礼拝日）：13.30～16.00 である。

(2) ハラルメニューの種類

Kumamoto Halal Food は、8 種類の基本メニューを有し、曜日により 2～4 品目を出している。基本メニューは、ライスと主菜・副菜がセットになったプレート、カレー、ヌードルである。価格は 550 円～950 円と極めて経済的になっている。顧客層が大学生や工場勤務者で、経済的に豊かではないからである。



写真3 Kumamoto Halal Food メニュー
 (2020年10月、許可を得て、筆者(並河良一)撮影)

基本メニューと価格（全品ハラール）

Mix Chicken Rice	600	Beef Meat Balls Noodle Soup	950
Beef Rendang / Beef Curry	830	Grill Lamb Chop	830
Beef Meat Balls Noodle Soup	550	Fried Cat Fish	730
Chicken Curry and Rice	550	Indonesian Chicken Noodle Ramen	550
Indonesian Chicken Noodle Ramen with Meat Balls / Chicken Mushroom Noodle Soup			700

注記：写真のメニューとは一致していない。

写真 3 に、レストラン内に掲示されている基本メニューの写真を示す。その下に、調査時点における基本メニューと価格を示す。日本人の顧客が少ないので、メニューは英語で表記されている。人気メニューは、チキンラーメン（Indonesian Chicken Noodle Ramen with Meat Balls）、ビーフカレー（Beef Rendang / Beef Curry）である。

併設されている売店では、インドネシアの食品類、ハラール食品類が売られている。即席麺（Mie Goreng（揚げ麺）、Soto Mie（ヌードル・スープ）等）、穀類・豆類、スパイス、菓子類、ココナッツミルク、レトルト・カレー、ソースなどが陳列されている。いずれもハラールである。

日本の海外駐在員がお世話になる、日本食レストラン+売店という趣である。インドネシア人、マレーシア人にとっては、安全（＝ハラール）なふるさとの味を確保できる、オアシスのような貴重な存在となっている。

(3) ハラルレストランの設立

レストランは、2018年に、Marlo氏により設立された。設立の動機は、インドネシア人の留学生・技能実習生の、ふるさとの味が恋しい、安全な（＝ハラールの）食事をしたいという思いに応えることである。Marlo氏はすでに、2006年頃からインドネシア食品の販売等のビジネスを通じて食材の確保等にノウハウを有していたことも大きな要因である。

立地点は、留学生のいる熊本大学から近いこと、技能実習生のいる本田技研の工場からアクセスできること、モスクが近いことなどを考慮して選択している。同地において、レストラン建屋を賃貸してくれる人がいたこともある。建屋のオーナーが、近隣の理解を得るために、日本社会的なあいさつ回りに同行するなど協力的であったこともある。

技術的な問題点はなかった。イスラム教徒としてハラールについては熟知しており、調理技術もオーストラリアで習得していたからである。

イスラム教徒の職員の確保については、問題はなかった。Marlo氏が当地のイスラム社会の中心人物であるからである。

営業面では、大学、本田技研、モスクの近接性だけでなく、すでにインドネシア食品等の物品販売でMarlo氏の実績と知名度があったため、ある程度の需要確保の見通しがあった。

営業関係の各種許可（飲食店営業許可（食品衛生法）、食品販売業許可（熊本県特定食品衛生条例）等）は、本人が取得し、許可証を店内に掲示している。

(4) ハラルメニューの実務

① ハラルメニュー提供システム

メニューは、全品ハラルであるので、厨房、厨房機器類、冷蔵庫、調理器具等は、ハラル専用である。ダイニングもハラル専用であり、食器（フォーク・スプーン・はし、皿）もすべてハラル専用である。併設する売店の商品もハラルである。調理人は、イスラム教徒であるMarlo氏自身が行っている。

食材もすべてハラルである。牛肉は、ブラジル、オーストラリアから輸入のハラル認証品を調達している。かつて、ゼンカイミート(株)からハラルの和牛を仕入れていたことがある。鶏肉は、ブラジルから輸入したハラル認証品である。日本産（天草大王）を仕入れていたこともある。ラムは、オーストラリア産のハラル肉である。食肉以外で、ハラルについて心配のない食材は、一般のスーパーで仕入れている。

注記：

「ゼンカイミート(株)」は、熊本県人吉市にある食肉生産企業である。インドネシア、マレーシア、アラブ首長国連邦、カタール、パーレーンからハラル認証を受けており、日本国内でトップクラスの信頼のおけるハラル食肉製造企業である。

「天草大王」は、熊本県内でのみ飼育生産されている、美味で肉質の良い肉用地鶏である。昭和初期に絶滅したが、熊本県農業研究センターが復元開発した。

安価なメニューを提供していること、レストランの賃借料が必要なことから、高い国産の食肉を使用するのは困難である。なお、全メニューがハラルであるので、店舗内に厨房機器、調理器具等をハラル用・ノンハラル用を重複して持つ必要がないので、そのコストは通常のレストランと同じである。

広告宣伝については、Facebookも利用しているが、主たる方法は、イスラム教徒のコミュニティ内の口コミである。主なグルメ・ウェブサイトには掲載されていない。Marlo氏のモスクにおける活動も、レストランのPRになっている。現在では、レストランは、単に食事の場ではなく、イスラム教徒の会話・情報交換の場であり、居場所であり、交流の場となっている。金曜は礼拝日であり、モスク（写真4）に来たイス

ラム教徒が立ち寄るため、顧客数は、他の曜日の2～5倍となっている。

また、地元で溶け込む努力もしている。たとえば、地元の小学生にハラールについて教えることもある。日本人顧客の利用も歓迎している。ただし、筆者は、いくつか感じる場所がある。レストランのイスラム色が強いので、非イスラム教徒である日本人だけでは入りづらいかもしれない。また、レストランの外観（写真1）も、一般人に入りづらいかもしれない。非イスラム教徒である日本人の集客をより積極的にすることが、地域により受け入れられ、しかも、レストランの収益増大にもつながるであろう。

② ハラルの確保

ハラールのメニューを提供するのは、イスラム教徒の義務であり、当然のことである。顧客のほとんどがイスラム教徒であり、経営者・シェフが当地イスラム社会の中心人物である。ハラールでないメニューを提供することは考えられない。ハラールの確保に何の問題もない。

メニューは完全にハラールである。しかし、ハラール認証は取得していない。怪しげなハラール認証は有害であり、イスラム教のことを理解していないと考えているとのことである。



写真4 Kumamoto Halal Food に近接するモスク
(2020年10月、筆者(並河良一)撮影)

(5) 今後の課題・新型コロナ禍の影響

レストランの顧客層は、熊本在住、在勤のイスラム教徒であるため、来客数はその人数に依存することとなる。レストランの経営は、経営者の努力が及ばない、外的な経済要因に左右されることになる。

2019年に、近隣に、パキスタン人の経営するカレー料理店「パンジャブ」が開店したが、料理の種類が違うので、競合することはない。むしろ、ハラールレストランの集積化による相乗効果の方が大きいと筆者は考える。

新型コロナウイルス禍の影響はそれほど大きくはない。留学生（約100人）は激減したが、工場棟勤務の実習生等（700人）はそれほど減っていないからである。また、そもそも観光客の利用はあまりないからでもある。

新型コロナウイルス禍が終息して、留学生が戻ってくることに期待する。

(6) 食鳥産業への示唆

Kumamoto Halal Foodは、メニュー価格が安いので、安価な食材を必要としている。輸入品と競合できる価格で出さなければ、参入は難しいと思われる。完全なハラールでないと、受け入れてもらえないであろう。

4-2. ハラルラーメン Inaho (茨城県)

(1) レストランの概要

① 施設の概要と立地

ハラルラーメン Inaho (以下本項では、Inaho レストランとも表現) は、JR 勝田駅から徒歩 12 分 (約 1km) の距離にある、独立店舗型の「本格的ハラル」・エスニック・レストランである (写真 5)。(勝田駅は、JR 常磐線水戸駅から 1 駅で、特急 (ひたち、ときわ) の停車 (始発) 駅である。立地点は、312-0041 茨城県ひたちなか市西大島 1-29-11 である。

Inaho は、閑静な住宅街と、㈱日立製作所の巨大工場敷地 (写真 6) の境界に位置している。同工場敷地には、㈱日立製作所水戸事業所、同社の関連企業 (日立オートモティブシステムズ㈱、㈱日立ハイテクノロジーズ、㈱日立パワーソリューションズ、㈱日立ハイテクマニファクチャ&サービス、日立建機㈱等) および政府関連企業であるルネサスエレクトロニクス㈱が立地しており、従業員数は 11,000 人を超える規模である。また、約 1.5km 南には工機 HD㈱ (旧・日立工機㈱)、約 5km 東には昭和電工マテリアルズ㈱ (旧・日立化成㈱) の勝田工場もある。

また、車で約 15 分 (約 6km) の地点にモスクがある。



写真 5 ハラルラーメン Inaho 外観
(2020 年 10 月、筆者 (並河良一) 撮影)



写真6 ハラルラーメン Inaho に近接する(株)日立製作所等の工場入口
(2020年10月、筆者(並河良一)撮影)

② レストランの経営

Inaho レストランは、伊藤氏の個人経営の店舗であり、伊藤夫妻が調理を含む店舗実務もおこなっている。伊藤夫妻とも日本人であり、イスラム教に改宗している。伊藤氏は、地元の出身であり、近隣の工場で勤務していたが、起業し、2011年に現在の地にレストランを開業した。2019年8月に、レストランのコンセプトを変更し、ハラル専門店としてオープンして、現在に至っている。敷地・建物は、伊藤氏の所有である。

③ レストランの種類と規模

Inaho レストランは、カジュアルなハラル・ラーメン・レストランである。インドネシア料理がベースになっている。メニューのアウトソーシングはなく、イスラム教徒のシェフが素材から調理して提供している。

レストランの外観は戸建て住宅風であり、1階をレストランとしている。ダイニングは、イス席と、座卓を置いた座敷席で構成される。収容数は、可変であるが、20～25席程度である。内観は、清潔で、庶民的・大衆的な雰囲気である。来客とのコミュニケーションを大事にしており、和やかな雰囲気を醸し出している。

営業時間は、昼食時は11:30～14:00、夕食時は18:00～20:00である(年末年始は休み)。

顧客層は、近接する日立製作所系企業の職員、海外からの観光客、ハラル化以前からの地元客が中心であるが、つくばの大学等から来る顧客もいるとのことである。イスラ

ム教徒以外の顧客も多い。イスラム教徒の国籍で多いのは、マレーシア、インドネシア、中東、エジプト、バングラデシュである。イスラム教徒がグループで来ることも多いようである。来客とのコミュニケーションを大事にするためか、固定客が多いようである。

(2) ハラルメニューの種類

基本メニューは2種類であり、原則として毎日同じである。定期的に、新メニューに置き換わるようである。調査時点のメニューと価格は下記（写真7）のとおりである。

揚げ鶏の餡掛け（あんかけ）ラーメン、小：850、中：950、大1,150

揚げ鶏の餡掛け（あんかけ）冷やし、小：850、中：950、大1,150

時々、月日限定あるいは季節限定の特別メニューがある。たとえば、同店 HP

（Facebook）によれば、2020年11月23日には、特別メニューとして、クリーミー白味噌&トマトソースつけ麺（950）、同コーン大盛（980）が提供されたとのことである。

メニューはすべて、厳密にハラルである。日本人の客も、ハラル料理を注文し食べることになる。



写真7 ハラルラーメン Inaho の入り口に掲示されたメニュー
（2020年10月、許可を得て、筆者（並河良一）撮影）

(3) ハラルレストランの設立

一般のレストランからハラル専門レストランに変更したのは、伊藤氏夫妻がインドネシアを頻繁に訪問するうちに、イスラム教に対する理解が深まったことがある。2018年末から検討を始め、2019年5月に変更を決定し、同7月に店舗の改修に着手し、同8月にオープンしている。自らが経営者であるので、自ら意思決定できる立場にあった。

ハラルに関する情報・ノウハウは、知人のイスラム教徒から得ることができた。

ハラル専門店への変更に伴う初期投資は、ハラル専用とする新しい調理器具、食器等の購入費、改修費である。既存のレストランの転用であるので、店舗用地・建屋の購入費や賃貸料は不要であった。

職員確保も不要であった。夫婦だけで実務を行うこととしており、2人ともイスラム教徒であるからである。

ハラル専門レストランへの変更に際してのハードルは3つあった。第1は、これまでの顧客が減少する心配である。第2は、社会的な偏見に対する心配である。古い土地柄であるので、社会にハラルに対する知見がないからである。第3は、イスラム教徒の顧客が来てくれるかという心配である。前2つの心配はある程度は顕在化したが、イスラム教徒の来客は多く、ビジネスとしては成り立っている。

(4) ハラルメニューの実務

① ハラルメニュー提供システム

ハラル食堂は、全品ハラルであるので、厨房、オープン等の厨房機器類、冷蔵庫、調理器具は、ハラル専用である。ダイニングもハラル専用であり、食器（フォーク・スプーン・はし、皿）もすべてハラル専用である。したがって、ノンハラル用の場所・物と区別する苦労はない。調理人については、イスラム教徒である経営者夫婦自らが行っている。

食材は、基本的に、コストコ（Costco Wholesale）などを活用し、ブラジル産等のハラル認証マークのある物を調達している。調味料、人工甘味料、油脂類、牛乳は、ハラルであるかが気になることが多いので、必要に応じて、メーカーに製法を問い合わせている。醤油はアルコールを含まない品を使用している。

ハラルメニュー提供のコストについては、固定費の増加はないが、食材費が若干高くなる。

広告宣伝の中で、最も重要なことは、来客とのコミュニケーションを積極的にとることであるとしている。レストランは、単に食事の場ではなく、文化交流の場と考えているからである。その結果、イスラム教徒のコミュニティ、工場勤務者の職場で、口コミで評判が伝わっていき、多くの固定客ができてきているようである。また、SNS（Facebook、Instagram、Twitter）でホームページを作成し、頻繁に発信している。

SNS を通してネットワークが広がっており、やはり、固定客の獲得につながっているようである。現実には、イスラム教徒の中では有名で、その評判はすこぶる良いようである。グルメ・ウェブサイト（食べログ等）には、サイト側の判断で掲載されている。

② ハラルの確保

上述のとおり、基本メニュー、季節限定メニューのすべてがハラルであり、厨房、ダイニングのすべてがハラル専用であり、経営者・調理人自身がイスラム教徒である。国内で可能な限りのハラルを実現している。メニューのレパートリーは多いにもかかわらず基本メニューの数を絞っているのは、メニューの種類が多いとハラルの管理が難しくなるからである。もちろん、これまでハラルについてのクレームの類はまったくない。

ハラル認証は取っていないし、取る必要もない。国内で見られる信頼性のないハラル認証については疑問がある、また、そもそも、ハラル認証で稼ぐことについても疑問を有しているとのことである。国内には、本当のハラルレストランは少ないと感じている。マスコミが十分にハラルの概念を理解せずに報道しているからかもしれないとのことである。

イスラム教徒の顧客のために、店内に Prayer Room（祈祷室）を設置している（写真 8）。それに止まらず、Wudhu Room（イスラム教で礼拝の前に、体の一部を水で洗って清める場所）も入り口横に設置している（写真 9）。経営者夫婦ともイスラム教徒であるとの証明書を店内に掲示している。

(5) 今後の課題・新型コロナ禍の影響

今後のハラルレストランの動向については、基本的には、国内のイスラム教徒の数に依存するであろうが、健康志向が高まるので、需要は増えていくと思うとのことである（筆者注：ハラルであるためには、安全で・健康によく・栄養があり、・高品質という要件（トイバン（Thoyyiban））も満たすことが求められる。英語の Wholesome に相当する概念である。イスラム教徒は、ハラル＝健康に良いと考えている）。

新型コロナ禍の影響はある。しかし、Inaho レストランについては、地元の固定客も多いので、その影響は小さいであろう。

(6) 食鳥産業への示唆

食肉類は、輸入品に依存している。大衆的なレストランは、価格を高くできないので、安価な食材を必要とするからである。ただし、ハラルを求めるレストランは、食肉の鮮度についてのこだわりがあるので、ここに国産食鳥の参入のヒントがある。



写真8 ハラルラーメン Inaho 店内の Prayer Room
(2020年10月、許可を得て、筆者(並河良一)撮影)



写真9 ハラルラーメン Inaho に設けられた Wudhu Room
(2020年10月、許可を得て、筆者(並河良一)撮影)

4-3. Paprika, Jesly Villa Tokyo (千葉県)

(1) レストランの概要

① 施設の概要と立地

Paprika レストラン（以下本項では、単に「レストラン」とも表現）は、千葉県木更津市の Jesly Villa Tokyo ホテル（同「ホテル」）の中に設置されているレストランである。レストランとホテルの経営者は同一である。

Jesly Villa Tokyo は、「世界で初めて日本とムスリムを結ぶヴィラ（ホテル）」とのキャッチフレーズで、「イスラム教徒の方にも安心してご来館頂ける **Truely Muslim Villa**」として設立されており、ホテル内は「100%ハラル」を確保している。もちろん、日本人の宿泊も歓迎される。外観・内部とも、さわやかな清潔感がある、きれいで、落ち着いたホテルである（写真 10）（写真 11）。

<施設（ホテル）の基本情報>

名称： Jesly Villa Tokyo

所在地：〒292-0009 千葉県木更津市金田東 1-20-20

本社： JY Global 株式会社

〒292-0041 千葉県木更津市清見台東 1-26-20 五番街ビル 101

代表者：代表取締役 飯塚義典

設立： 2019 年 9 月

規模： 総部屋数 15 室（客室 14 室）

（以上、ホテルおよび経営企業の HP・公表資料等から）

ホテル（レストラン）は、海外からの観光客を想定しており、東京都心・横浜・空港からのアクセスは極めて良好な地に立地している。東京湾アクアライン（川崎から房総半島を、海上・海底トンネルで結ぶ、全長約 15km の往復 4 車線の高速道路）の千葉側最初の出口（木更津金田 IC）に近接（車で 2 分）している。アクアラインは首都高速・湾岸線と接続しており、羽田空港からホテルまでは車で約 20 分である。ホテルは、品川、羽田からのフリーシャトルを運行している（現在コロナウイルス禍のため停止中）。横浜、東京からは高速バスで（木更津金田バスターミナルまで）約 40 分である。東京から JR でアクセスすることも可能である。JR の最寄り駅は内房線の袖ヶ浦であり、駅からホテルまでタクシーで約 5 分（約 3.5km）である。

近隣（東 700m）に大規模アウトレット（三井アウトレットパーク木更津）が立地している。内房線の沿線は、古くから基幹産業の工業地帯（鉄鋼、化学、発電所、LNG 基地等）であり、イスラム教徒を含む多くの労働者が就労している。



写真 10 Jesly Villa Tokyo 外観
(2020年10月、筆者(並河良一)撮影)



写真 11 Jesly Villa Tokyo フロント
(2020年10月、許可を得て、筆者(並河良一)撮影)

② レストランの経営

Paprika レストランおよび Jesly Villa Tokyo ホテルは、JY Global 株式会社傘下にある。代表取締役の飯塚氏と、スリランカ人の取締役 モハマド・ジャリール・モハマド・ジェスリ氏（以下「ジェスリ氏」）の共同出資・共同経営であり、飯塚氏がホテル・レストランの実務、ジェスリ氏がホテルのマーケティング（海外イスラム教徒の誘致）を担当している。2018年にJY Global(株)を立ち上げ、2019年9月に、ホテルとレストランをオープンしている。JY Global(株)の傘下にあるホテルは、現時点では Jely Villa Tokyo だけである。

③ レストランの種類と規模

Paprika レストランは、カジュアルな、ハラル料理・エスニック料理レストランであり、100%ハラルを目玉にしている。「ハラル認証を必要としない、ムスリムが作る安心のハラルフード」というキャッチフレーズを掲げている。料理のアウトソーシングはなく、イスラム教徒のシェフが素材から調理して提供している。

レストランの内装は、すっきりとして、きれいで清潔感あり、テーブル配置もゆったりしている（写真12）。席数は約25席。フロアスタッフも、海外からの観光客に対応できるよう、すべて外国人を雇用しているが、日本人の顧客の評判も良好であるとのことである。

顧客層は、Jely Villa Tokyo ホテル宿泊者（とくに、海外（イスラム諸国）からの観光客）を想定している。現実には、ホテルの宿泊者の多くは、朝夕の2食ともレストランを使用している。ホテル宿泊者数が、レストランの稼働率に影響を与えることになる。レストラン顧客の母数となる、ホテルの客室数は、上記のとおり14室である。また、ホテルは、週末を中心に人気があるが、近隣にコンパクトなホテルが複数立地しており、袖ヶ浦駅前に大手ビジネスホテルチェーン東横インも立地（2019年9月開業）している。都内のホテルもライバルである。

Jely Villa ホテルは、ハラルという特徴があり、他者との差別ができていますが、これまでは、（新型コロナウイルス禍もあり）ホテルの宿泊者の大半が日本人（非イスラム教徒）であり、結果として、レストランの顧客の多くが日本人であるとのことである。このため、地元の日本人、さらには近隣の巨大な三井アウトレットパークへの来訪者も顧客として考えている。



写真 12 Paprika の外観とダイニング
(2020年10月、許可を得て、筆者(並河良一)撮影)

(2) ハラルメニューの種類

メニューは、マレーシア料理が中心である。主なメニューとその価格は、以下のとおりである（調査時点の情報と原稿執筆時点のHP情報から作成）。1食750円～1000円、サラダ・飲み物をつけても1500円程度であり、経済的な価格設定となっている。すべてハラルである。2020年4月からTake out（600円）を開始しているが、人気が高く、売れ行きは良好である。

基本的に、毎日同じメニューである。ただし、上記のとおり、レストラン顧客の多くが日本人であるので、メニュー方針を検討中であり、適宜、追加変更があるようである。

人気メニューは、日本人ではナシゴレン、イスラム教徒では、ロティ・ムルタバである（ムルタバ（Murtabak）は、東南アジア、中東で見られるパンケーキ）。

主なメニューと価格（全品ハラル）

Classic Roti Jala クラシック：750	Cheese Roti Jala チーズ：750
Nasi Lemak ナシレマ：800	
Roti Chennai	
Plain Roti Chennai プレーン：800	Egg Roti Chennai エッグ：850
Cheese Roti Chennai チーズ：950	Onion Roti Chennai オニオン：800
Butter Roti Chennai バター：800	Sardine Roti Chennai 小魚：950
Nasi Goreng ナシゴレン（マレーシア風チャーハン）	
Kampung カンポンマレーシア伝統の味：900	Ikan Masin 魚の塩漬け：1,000
Cina 中華風：1,000	Belan 魚とチキンのミックス：1,000

注記：多くのメニューのうち、一部のみ記載（2021.01 現在）。

(3) ハラルレストランの設立

Paprika レストランと Jesly Villa ホテルの構想・推進は、飯塚氏とパートナーのJジェスリ氏によるものである。ハラルに焦点を当てた構想となったのは、イスラム教徒旅行者の増加を見込んだことである。東南アジア、西アジアのイスラム諸国では経済成長が続き、中間層が増大し、海外旅行に行く余裕のある人口が急増してきたからである。

用地は購入し、建物も新築である。用地のエリアは、都心・羽田空港からのアクセス、大規模アウトレットへの近接性で絞り込み、具体的な地点は、地元出身の飯塚氏の有する地域の地理や人の動きに関する知見を駆使して決定している。

ハラルに関する知見・情報は、ジェスリ氏が有している。料理人は、一流ホテルで

の勤務経験のあるイスラム教徒のシェフを複数確保している。

営業（ホテルへの集客）は、ジェスリ氏が、海外旅行社と交渉して、イスラム教徒の旅行者を確保することとなった。

(4) ハラルメニューの実務

① ハラルメニュー提供システム

Papirika レストランのメニューはすべてハラルであるので、厨房、厨房機器類、冷蔵庫、調理器具は、ハラル専用である。ダイニングもハラル専用であり、食器（フォーク・スプーン・はし、皿）もすべてハラル専用である。したがって、ノンハラル用の場所・物と区別する苦勞はない。調理人も、イスラム教徒のマレーシア人を雇用している。

食材は、ハラルの食材を購入している。食肉は、価格等も考慮し、ハラル認証のある、ブラジルの食肉会社製の輸入牛肉を使用している。

ハラルメニュー提供のコストは、それほど高くなることはない。たしかに、ハラル食材の調達コストは若干高くなる。ただし、全品ハラルであるので、店舗内に厨房機器、調理器具等をハラル用・ノンハラル用を重複して持つことがないので、そのコストは通常のレストランと同じである。土地店舗・設備等の償却費はかかるが、ハラルであるからその費用が大きくなるわけではない。

集客・宣伝は、ホテルとレストランを合せて、ホームページ、SNS（Facebook、Instagram、Twitter）での掲載、海外の旅行社との直接交渉、国内のウェブサイトに掲載している。グルメ・ウェブサイトでは、食べログ、くるたび、Retty 等に、ホテル WEB サイトでは、楽天、じゃらん、Booking.com 等に掲載されている。

② ハラルの確保

ホテル・レストランともハラルであることを売りにしており、ハラルの確保に力を入れている。ただしハラル認証は取得していない。認証を取らなくても、国内で可能な限りのハラルを確保しているからである。「ハラル認証とは違い、一部の対応ではなく 100%ハラル（HALAL）で、イスラム教徒のシェフが作ることが安心と考えています。」としている。いわゆる認証団体からの売り込みはあるが、その料金が高額でもあり、利用していない。これまでホテル・レストランとも、ハラルに関してクレーム、トラブルはない。筆者も、ハラルであることとハラル認証があることは、全く別の問題であり、逆に、信頼性のないハラル認証を取得することは、むしろトラブルの原因になると考えている。

ホテルは、イスラム教徒に受け入れられるように各種の努力をしている。館内に男女別の Prayer Room（祈祷室）を設けている（写真 13）。ホテル・レストランの顧客以外でも使用できるとしており、ホテルの外壁に大きく Prayer Room の存在をロゴとと

もに表記している（写真 14）。しかし、外部者に利用されることはあまりないとのことである。また、各客室に、にギブラ（メッカの方向を示す矢印）を表示している。



写真 13 Jely Villa Tokyo ホテルの Prayer Room
(2020 年 10 月、許可を得て、筆者（並河良一）撮影)

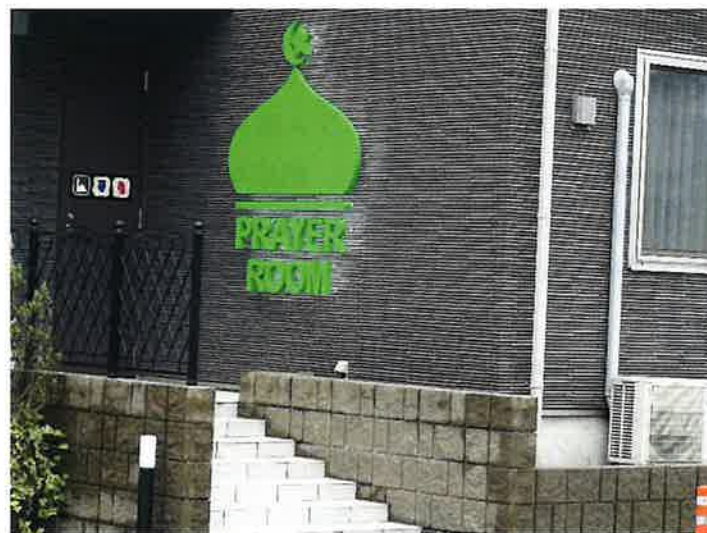


写真 14 Jely Villa Tokyo ホテル外壁に表示された Prayer Room のサイン
(2020 年 10 月、許可を得て、筆者（並河良一）撮影)

(5) 今後の課題・新型コロナ禍の影響

① 今後の課題等

ホテル・レストランは、ハラルを前面に出して運営してきた。ハラルであることで、近隣あるいは都心のホテル・レストランとの差別化を図ってきたが、(コロナウイルス禍もあり) イスラム教徒の顧客は少数にとどまっている。

飯塚氏は、本格的なハラルであることが集客につながるかについて、分析・検討中である。ハラルを確保するためには、食材の選択の幅、メニューの幅、シェフ採用の選択肢、コスト等がある程度犠牲にすることとなる。ビジネスであるので、ハラルを前面に出すことにより、これらのデメリットをカバーして余りあるメリットがある必要があると考えている。

いくつかの論点がある。第1に、海外からのイスラム教徒の旅行者は、ハラルに着目して、このホテルを選択するか、第2に、旅行エージェントは、ハラルという理由でこのホテルを選択するか、第3に、食事の客(その多くは日本人)は、ハラルであるという理由で、このレストランを選択するか、第4に、ハラルであることを付加価値として、宿泊費、食事代が高くすることができるか、という諸点である。

その他に、ハラルであっても、マレーシア人、インドネシア人は、日本に来て、マレーシア、インドネシア料理を食べたいと思うであろうかという論点、イスラム教徒は、非イスラム諸国である日本でハラルの確保が可能と考えているかという論点もある。

全国に多くのハラル料理を提供するレストランがあるが、その多くは、厳格な宗教用語である「ハラル」という言葉を、「イスラム風」という程度の軽い感覚で使用している。しかし、Paprika レストランのように、厳格なハラルメニューを提供すると、このような本質的な問題に行きつく、と筆者は考えている。

今後さらに検討が進められるであろうが、その経営判断に注目したい。

② 新型コロナウイルス禍の影響

ホテル・レストランは、開業(2019年9月)後間もなく、新型コロナウイルス禍に見まわれたので、その影響を定量的に評価することはできない。しかし、予定顧客層は海外からのイスラム教徒であったので、外国人の入国制限により大きなマイナスの影響を受けたことは確実である。また、日本人観光客も大幅に減少している。そのような中でも、ホテルは、近隣都県の日本人旅行者の開拓、レストランは、地元の日本人顧客の開拓、Take outメニューの導入等の集客努力を続けている。

一刻も早い新型コロナウイルス禍を終息を祈りたい。

(6) 食鳥産業への示唆

本レストランあるいはこれに類するレストランの場合、食材としてのハラルの食鳥は、海外からのハラル認証輸入製品と競合することになる。したがって、参入できるかどうかは、価格が決め手になる。ハラルであるから高価格という考え方では通用しないであろう。

4-4. ハラル食堂（福島県）

(1) レストランの概要

① 施設の概要と立地

ハラル食堂は、JR常磐線（上野東京ライン）湯本駅にある、独立店舗型のレストランである（写真15）。同レストランは、湯本駅前を南北に走る県道56号常磐勿来線（湯本本通り）に面し、駅から徒歩4分の至便の地に立地している。常磐自動車道いわき湯本ICからも約9分の距離である。湯本駅は、特急（ひたち）停車駅であり、1時間に1本の運行があり、東京駅から約2時間15分である。

立地エリアは商業地であり、観光地である。湯本駅前から、常磐勿来線と並行して、商店街（写真16）が走っており、近隣には、各種商業施設の他、福島銀行、常磐銀行、東邦銀行、大東銀行、いわき信用組合の各湯本支店および郵便局といった金融機関が立地している。この地はいわき湯本温泉郷であり、近隣に有名な温泉旅館・ホテル、観光施設が多く立地している。湯本駅は、大型リゾート施設として有名なスパリゾートハワイアンズの最寄り駅でもある。

また、いわき好間中核工業団地が、車で約25分（約12km）の好間地区に立地している。同工業団地は、310.5haの広さで、73社の工場・研究所等が立地し（2020年4月現在）、就労人口は約6,000人である。また、小名浜港近くに、日産自動車、堺化学の工場が立地している（車で20分）。その近傍にはモスク（いわきマスコ）が立地している（最寄り駅は泉駅）。なお、いわき市の人口は33.6万人であり、福島県で1番、東北地方で2番目に人口の多い市である。

<施設の基本情報>

名称： ハラル食堂 英文名： Halal Restaurant
所在地： 〒972-8321 福島県いわき市常磐湯本町吹谷 97-14
店長： 小宅了一 設立： 2018年1月

② レストランの経営

ハラル食堂は、福島県いわき市を中心に活動する医療グループ「ときわ会グループ」内の「（一般社団法人）いちざん会」に属するレストランである。ときわ会グループは、医療（病院経営）、介護・福祉、教育・保育等の事業を幅広く展開しており、その傘下で（一社）いちざん会は、医療、介護、教育を担う施設・事業所への多角的な経営支援、新規事業等を実施している。

ときわ会グループ、（一社）いちざん会の概要は、下記のとおりである。



写真 15 ハラル食堂 外観
(2020年10月、筆者(並河良一)撮影)



写真 16 ハラル食堂周辺の商店街
(2020年10月、筆者(並河良一)撮影)

<ときわ会グループの概要>

事務局：〒973-8403 福島県いわき市内郷綴町沼尻 62

代表者：グループ会長 常盤峻士（公益財団法人ときわ会理事長）

同副会長 常盤傑（医療法人社団ときわ会理事長）

事業： 病院 3 施設（常磐病院、磐城中央病院、日東病院）

クリニック 5 施設（いわき泌尿器科、北茨城中央クリニック等）

介護施設 20 施設（小名浜ときわ苑等）

幼稚園 1 園、 保育園 2 園

その他（フィットネス・ジム、ハラル食堂等）

職員数：約 1,700 人（医師は約 200 人）

<（一般社団法人）いちざん会の概要>

事務局：〒971-8112 いわき市小名浜南富岡字富士前 50

代表者：泉一成

職員数：21 人

（以上、ときわ会グループの HP 等から）

レストランの経営は、（一社）いちざん会の職員である店長が、パート職員を雇用して担っている。レストラン設立当初は、外国人イスラム教徒が運営を担当していたが、現在は、地元いわき市出身の現店長（非イスラム教徒・日本人）に替わっている。土地建物は、賃借りではなく、（一社）いちざん会の所有である。レストランは公益法人の事業という位置づけのため、利益を出すことに執着する必要性は低い。

③ レストランの種類と規模

レストランの種類は、カジュアルな総合レストランである。店舗は、外観内装とも、清潔感があり、おしゃれで、かわいい雰囲気である。メニューは、カレー、日本食、エスニック（東南アジア）料理が中心であるが、中華風料理、ラーメン、スイーツもある。店舗名どおり、本格的なハラルレストランであることを基本方針としており、全品がハラルメニューである。

調理は、店長とパート職員が行っている。メニューのアウトソーシングはなく、すべて、素材から調理して提供している。

ダイニングは1階と2階にあり、席数は24席である（写真17）。営業時間は、月～木曜は7：00～16：00、土・日曜、祝日は、11：00～14：00である。礼拝日の金曜と第2、第4土曜は休みである。

顧客層として、イスラム教徒を想定している。いわき市には、東北では数少ないモス

クがあること（東北では、仙台、盛岡にもモスクがある）、近隣の工業団地等（上記）で働く技能実習生等のイスラム教徒の労働者がいるからである。しかし、現時点では顧客の約90%は日本人（非イスラム教徒）である。地元の人だけでなく、近接する温泉旅館・ホテルの宿泊客も来店する。店舗の雰囲気や味が、日本人にも十分に受け入れられているからであろう。



写真 17 ハラル食堂のダイニング
(2020年10月、許可を得て、筆者（並河良一）撮影)

(2) ハラルメニューの種類

メニューは、単品・定食・盛り合わせ・小鉢・デザート・飲み物で構成している。コロナ感染が拡大する前から、Take-outメニュー（下記のお弁当類）を導入している。また、近隣事業所で多数のイスラム教徒の来訪がある時には、注文があれば、デリバリーもしている。すべて、ハラルである。メニューは、基本的には毎日同じであるが、適宜、改訂している。新規メニューの開発も、積極的に行っている。最近開発したメニューは、ベトナムコーヒー、清真（ハラル）中国風のラーメン（ビャンビャン麺）である。

主なメニューとその価格は、以下のとおりである（調査時点の情報と原稿執筆時点の情報から作成）。1食700円から1000円程度で食べられる、経済的な価格設定となっている。

人気メニューは、ハラル食堂定食である。カレーを選択できることが人気の理由かもしれない。イスラム教徒の中では、カオマンガイ（ゆでた鶏肉とゆで汁で調理した米の盛り合わせ：東南アジアの屋台料理が源）、ナシゴレン（インドネシア、マレーシアの伝統的焼き飯）の人気の高い。

写真18に、店舗正面に掲示しているメニューリストを示す。写真19に、Take-outメニューを示すチラシを示す。

主なメニューと価格（全品ハラル）

グリーンカレー・ライス：750	グリーンカレー・チャパティ：850	グリーンカレー・ソーメン：850
チキンカレー・ライス：750	チキンカレー・チャパティ：850	キーマカレー・ライス：750
カレーセット：750		
ハラル食堂定食：750	サモサ定食：750	ナシゴレン：750
カオマンガイ（土日）：850	親子丼：850	唐揚げ丼：750
鶏ラーメン：750	モヒンガ：750	ざるそば：750
ざるソーメン：750		
サモサと唐揚げ盛合わせ：1300	スペシャルフライS：1300	フライS：500
サモサ・唐揚げS：300	フライドポテト・ナゲットS：300	
チュロスアイス：400	タピオカミルクティ：400	ココナッツ白玉：300
エッグコーヒー：300	ベトナムコーヒー：300	ワヒドさんのチャイ：400
チャム：300	ティーセット：400	
ココナッツジュース：300	ライチジュース：300	
お弁当各種：750		

注記：多くのメニューのうち、一部のみ記載（2021.01現在）。メニュー名は略称（Sはセットの略）。土日は、土日曜日限定のメニュー。



写真 18 ハラル食堂の正面に掲示されたメニュー
(2020年10月、許可を得て、筆者(並河良一)撮影)



写真 19 ハラル食堂 Take out メニューのチラシ
(2020年10月、許可を得て、筆者(並河良一)撮影)

(3) ハラルレストランの設立

① 設立の理念

ハラル食堂は、ときわ会グループのトップ、医師である常盤氏により発案され、2018年1月に設立された。筆者は常盤氏に直接にインタビューしていないが、国際協力と地域貢献を重視する常盤氏の考え方が反映された事業と考えられる。

ときわ会グループは、国際協力については、外国人技能実習生管理団体の設立、ベトナム人看護師候補生、中国人技能実習生（介護職種）、インドネシア人介護福祉士候補生の受け入れ、フランスの大学との共同研究等を行ってきた。ハラル食堂も、このような国際協力事業の一環である。

ときわ会グループは、「一山一家」の理念（旧産炭地のいわき市で育まれた理念であり、炭鉱に関わる全ての人々が家族という考え方）の下、グループ発祥の地；いわき市への地域貢献を重視している。地域医療の推進だけでなく、地域経済の発展にも尽力してきた。ハラル食堂は、東日本大震災・原子力発電所事故の影響で多くの旅館・ホテルが廃業し、疲弊した地域経済の復興事業の一環として、設立された。

ハラル食堂は、利益の追求ではなく、国際協力と地域貢献を目的とするので、株式会社ではなく、グループ内の公益法人（一般社団法人）の傘下の組織となっている。したがって、宗教的に問題のない、本格的な「ハラル」確保する方針を有している。「サウジアラビアから来た客にも十分に耐えられるレベルの本格的なハラルの確立」が設立時からの方針とのことである。

② 設立の実務

ハラル食堂の設立は、ときわ会グループのトップの意思であるので、その実務は円滑に進んだ。

組織内の意思決定は、何の問題もなくなされた。自治体との関係はとくになかった。資金面でも、土地・建物の購入費、設備等の初期投資の確保に苦労はなかった。立地点も、いわき湯本の目抜き通り（湯本本通り）の、駅に近い独立店舗を確保できている。

技術面では、ハラルの知識・ノウハウの習得という課題があった。イスラム教徒の店長（外国人）を確保するとともに、宗教団体・ハラル認証団体である（宗教法人）日本イスラーム文化センターの指導や研修を経て、ハラルレストランの運営の実務を確立している。衛生の確保、食品衛生法等の許認可関係は、レストラン関係業務の経験のある日本人スタッフ（現店長）が担当した。

営業面では、いかに集客するかという課題があった。公益法人傘下の組織とはいえ、ある程度収支をバランスさせることが求められるからである。これは、すべてのハラルレストランに共通する最も難しい課題であり、ハラル食堂も努力を継続している。

(4) ハラルメニューの実務

① ハラルメニュー提供システム

ハラル食堂は、全品ハラルであるので、厨房、オーブン等の厨房機器類、冷蔵庫、調理器具は、ハラル専用である。ダイニングもハラル専用であり、食器（フォーク・スプーン・はし、皿）もすべてハラル専用である。したがって、ノンハラル用の場所・物と区別する苦労はない。調理人については、かつてはイスラム教徒を雇用していたが、現在は、イスラム教徒はいない。

食材については、ハラルに影響のあるものは、業務用スーパーで購入するのではなく、以下のように調達している。鶏肉は、南薩食鳥株式会社（鹿児島県南九州市）のハラル認証製品、または輸入品（ブラジル産のハラル認証品）を仕入れている。牛肉は、いわき市湯本（ハラル食堂の近隣）の精肉店に、ハラル肉用の冷凍庫を設置してもらい、ハラル品を仕入れている。しょう油・麺つゆは、国内産のハラル認証品を利用している。スパイス類は、疑義がある場合には、日本イスラム文化センターに問い合わせをして、使用している。

次に、ハラルメニュー提供のコストである。ハラル食材の調達コストは高くなる。鶏肉は、南薩食鳥株式会社からの個別運送料もあり、高くなる。牛肉についても、仕入先がハラル専用の冷凍庫を設置していること、需要量が小さいことから、仕入価格は高くなる。ただし、全品ハラルであるので、店舗内に厨房機器、調理器具等をハラル用・ノンハラル用を重複して持つことがないので、そのコストは通常のレストランと同じである。土地店舗・設備はグループの所有であり、ハラル食堂は、その賃貸料あるいは金利を、見かけ上は負担する必要はない。このため、上で見たように、ハラルメニュー価格を低く抑えることができている。

ハラルレストランでは、集客のための宣伝活動は重要である。ハラル食堂の予定顧客層は、地元在住のイスラム教徒及び日本人、温泉旅館・ホテル滞在の観光客であり、これらの顧客層をターゲットとしたPRを積極的に行っている。ウェブサイトおよびFacebookに、ホームページを設けている。テレビ局等の取材には積極的に応じている。一般人の利用を増やすことを考え、地元の人々に認知してもらうべく、商工会・商店街組合にも参加している。商店街のイベントにも積極的に参加している（写真20）。日本社会とくに大都市圏以外では、このような地域に溶け込む行動は必須である。イスラム教に対する馴染みがなく、ハラルとは何かを認識している人も少なく、偏見がないわけでないからである。グルメ・ウェブサイト（食べログ、ぐるなび）には、サイト側の判断で掲載されているが、料金を払って掲載順位を上げることはしていない。

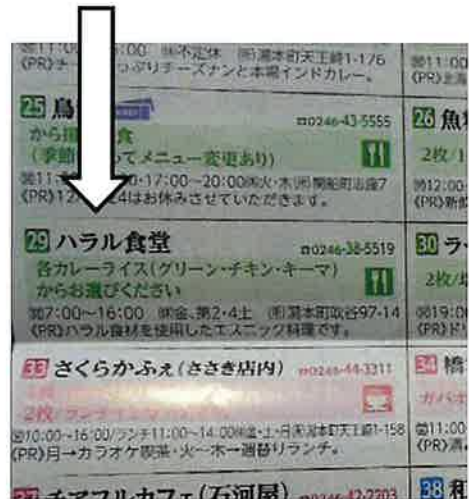


写真 20 地元イベントへのハラール食堂の参加
(2020年10月、許可を得て、筆者(並河良一)撮影)

ハラール食堂は設立から約3年になり、地元では知名度は浸透し、イスラム教徒の中での評価も得ている。しかし、経営がビジネスベースで完全に回るという水準には達していない。上述のとおり、イスラム教徒の顧客が少ないからである。その背景には、レストランだけでは解決できない構造的な要因がある。第1は、いわき市周辺に永住するイスラム教徒が少ないこと、第2は、イスラム教徒のリピーターが少ないことである。工場で働くイスラム教徒の滞在期間が短いからである。技能実習生でも2年程度である。また、周辺には留学生を多数受け入れている大学もない。第3は、東北地方では、まだハラールとは何かという理解が進んでいないことである。イスラム教徒だけの食べ物と誤解されている可能性もある。

② ハラールの確保

「本格的ハラール」はときわ会グループのトップから委ねられた最重要命題であるので、あらゆることに優先してハラールの確保に努めている。

ハラール食堂は、(宗教法人)日本イスラム文化センターのハラール認証を得ている。日本イスラム文化センターは、乱立する営利目的の認証組織とは異なり、イスラム教のハラールの概念を厳格に守っている団体の1つである。同宗教法人から認証を得ていることが示すように、ほぼ完全なハラールのレストランである。店長は、適宜、宗教法人の研修を受講している。当然ではあるが、これまで、レストラン顧客からハラールについてクレームを受けたことはない。

ハラール食堂は、イスラム教徒社会の認知を得るため、種々の努力をしている。

Prayer Room（祈祷室）を店舗2階に設けており、レストラン顧客以外の人でも利用できる。ただし、同Roomはあまり使用されていない。ホームステイ事業で来日したイスラム教徒の学生等を受け入れたホストファミリーの相談にも応じている。

(5) 今後の課題・新型コロナ禍の影響

① 今後の課題等

今後、ハラル食堂が発展していくかは、2つの要素に左右される。

第1に、地域におけるイスラム教徒の数である。イスラム教徒の数は、経済のグローバル化にともない、中長期的には増加していくであろう。しかし、いわき市周辺に、そのイスラム教徒を呼び込む「何か」がなければ、この地域のイスラム教徒の数が大幅に増加することはないであろう。その「何か」を、レストランが作り上げていくことは容易でないと、筆者は考える。

第2に、日本人の顧客数である。現在でも、顧客の大半は日本人であり、すでに日本人対策は講じられているが、メニューと味が重要である。

日本人は、ハラルレストランといえば、スパイスの効いたエスニック料理を想像する。現に、多くのイスラム諸国の料理は、辛い料理が多い。パキスタン・ Bangladesh シュ料理はカレー料理が中心であり、インドネシア・マレーシア、中東料理には、日本人の分類で言えば「カレー料理」の類が多い。店主も認識しているとおり、メニューのキーワードは、広い意味の「カレー料理」であろう。ハラル食堂のメニューにもカレー料理が多いが、さらにメニュー開発を進めることを期待したい。

味について、多くの本格的ハラルレストランは共通の悩みを有している。国内で容易に調達できる調味料の多くがハラルでないため、どうしても塩で味付ける料理が多くなる。現実に、日本人の顧客から、おいしいが、辛い、しょっぱい等の感想を聞くことがあるとのことである。筆者は、同店で注文したラーメンの味付けを、濃くなく、さわやかで、上品で、美味であると感じたが。

日本人の顧客については、価格の問題もある。一般に、ハラルメニューは、食材コストが高くなるので、価格も高くなる傾向にあるが、日本人はハラルだから高価格でもいいとは思わない。

② 新型コロナウイルス禍の影響

新型コロナウイルス禍のハラル食堂への打撃は大きい。いわき地域は、東日本大震災・原子力発電所事故で疲弊している中で、新型4コロナウイルス禍に追い打ちをかけられた状況である。海外からのイスラム教徒は、観光客・技能実習生ともに減少している。また、日本人の観光客も、同様に大幅に減っている。現在では、湯本本通りは、夜は人が歩いていないとのことである。昼間も、商店街の人通りもまばらである。

現地調査後の情報であるが、2020年後半のGoToキャンペーンで、一時的に観光客

は増えたが、年末からの新型コロナウイルス感染の拡大により、また減少に転じたとのことである。

ハラル食堂は、新型コロナウイルス禍前から Take out に力を入れているが、コロナ禍になってから、Take out の売上は大幅に伸びている。なお、新型コロナウイルス対策として、手の消毒液を設置しているが、エタノール（イスラム教の禁忌）を使わず、次亜塩素酸水を使用している（写真 21）。



写真 21 ハラル食堂 コロナ対策：手の消毒液（非アルコール）
（2020年10月、許可を得て、筆者（並河良一）撮影）

(6) 食鳥産業への示唆

すでに、定期的に南薩食鳥㈱から鶏肉を仕入れており、他企業がハラル食堂に参入できる余地は少ない。

ハラル鶏肉の生産に力を入れている南薩食鳥㈱が利用されているという事実は、ハラルレストランが増えれば、ハラルの食鳥に対する需要が増加することを示唆している。

4-5. 国際環境技術移転センター 食堂（三重県）

(1) レストランの概要と立地

① 施設の概要

本レストランは、（公益財団法人）国際環境技術移転センター（以下、本項で ICETT）の施設内に設置されている。ICETT は、日本の環境保全技術を発展途上国等の他地域に移転することにより、地球環境等を改善し、世界経済の持続的な発展に寄与することを目的としている。ICETT が三重県四日市市に設置されたのは、四日市コンビナート等による深刻な大気汚染および「四日市ぜんそく」を、環境保全技術等により克服した経緯があるからである。

ICETT は、この目的を達成するため、多様な事業を行っており、発展途上国の環境技術者・行政官等に対する研修事業がその中心である。国際協力機構（JICA）の研修事業を受託することも多い。また、国内企業の研修場所としても活用されている。本レストランは、研修生に食事を提供するために設置されている。

<施設の基本情報>

名称：（公益財団法人）国際環境技術移転センター（写真 22）

英文名：International Center for Environmental Technology Transfer (ICETT)

所在地：〒512-1211 三重県四日市市桜町 3684-11

代表者：会長 水野明久（一般社団法人中部経済連合会 会長）

理事長 鈴木英敬（三重県知事）

職員数：21 名

設立：1990 年 3 月 31 日（1992 年に現在地に新施設が竣工し、移転）

② レストランの立地

レストランは、同センターの建物内に設置されている。1992 年の現施設の業務開始以来、現在の形で運営されている。

立地点は、四日市市内であるが、市の中心部から離れた鈴鹿山麓リサーチパーク（写真 23）内である。同リサーチパークは、山と緑に囲まれて、自然環境に恵まれた環境にあり、ICETT の他、三重県環境学習情報センター、タカラバイオ㈱の研究所が立地している。（鈴鹿山麓研究学園都市センターは、2020 年 3 月 31 日で廃止）。

アクセスはかなり不便である。バス（三重交通）は近鉄四日市駅から朝と夕方の 1 日 2 本（土日曜は運行内なし）であり、所要時間は約 40 分である。タクシーは、近鉄四日市駅から約 30 分（6,430 円）、近鉄湯の山温泉駅から約 15 分（2,190 円）である。近鉄大羽根園駅（駅待ちタクシーなし）からは約 4 km（徒歩約 1 時間）である。



写真 22 (公益財団法人) 国際環境技術移転センター (ICETT) 外観
(2020年10月、筆者(並河良一)撮影)



写真 23 鈴鹿山麓リサーチパーク外観
(2020年10月、筆者(並河良一)撮影)

③ レストランの経営

レストランは、ICETTの施設である。その経営形態は直営ではなく、運営開始当初から東京ビジネスサービス㈱に委託されている。ICETTに併設されている宿泊施設の運営も同様に、同社に委託されている。食堂の運営管理のために、同社の名古屋支店の2人の職員（総括主任、食堂主任）が、同センターに常駐しており、パートも約3名雇用している。また、宿泊施設にも3名のスタッフがいる。

東京ビジネスサービス㈱の概要は下記のとおりである。ICETTのレストラン運営は、同社のビジネスサポート事業の1つであるフードサービス業務（社員食堂、官庁食堂、国際研修施設食堂、学生カフェテリア、パーティ等の運営）として行われている。同社は、後述の国際協力機構（JICA）東京国際センター食堂、海外産業人材育成協会（AOTS）の研修センター等の食堂の運営も担っている。

【参考】

名称： 東京ビジネスサービス㈱

所在地：〒160-0023 東京都新宿区西新宿 6-14-1

名古屋支店 〒512-1211 名古屋市中村区名駅南 3684-11

代表者：代表取締役 野島信明

職員数：約4,000名

事業：ビルメンテナンス事業、ビジネスサポート事業、プロパティマネジメント事業、PFI等

（以上、同社HP等から）

④ レストランの種類と規模

レストランの種類は、カジュアルな総合レストランである。メニューは、日本食・洋食など幅広く、ビュッフェ・スタイル（バイキング・スタイル）で提供している。ハラルメニューは、研修参加者の国や宗教を勘案して、ビュッフェのメニューの一部として適宜提供している。レストランの外部公開はしておらず、食堂利用者は、施設利用者、研修参加者（非宿泊者を含む）および職員である。

レストランの席数は、42席（テーブル席：32席＋窓向カウンター席：10席）である。レストラン利用者の母数となる＝宿泊者数（延べ人数）は、2018年：644人泊（外国人は328人泊）、2019年：522人泊（外国人は374人泊）となっている。レストランの窓から緑が見え、明るく伸びやかな雰囲気である（写真24）。2020年は、新型コロナウイルス禍で外国人研修生の入国が制限されたこともあり、人数は極めて少なくなっている。宿泊者に占めるイスラム教徒の数は減少傾向にある。



写真 24 (公益財団法人) 国際環境技術移転センター (ICETT) 食堂、厨房
(2020年10月、許可を得て、筆者(並河良一)撮影)

(2) ハラルメニューの種類

ビュッフェ・スタイルであるので、長期間固定の単品メニューはない。メニューは、その時々利用者の属性により、適宜変えることとしている。長期の研修が多いので、メニューは毎日変化させている。ハラル料理は、イスラム教徒の研修生がいる時には、原則として毎日提供している。ただし、すべての料理がハラルというわけではなく、多種の料理（非ハラル）の中に、ハラル料理もあるというスタイルである。

人気のハラル料理は、チキン煮込み、チキン・オープン焼き、チキンから揚げ、ラム料理である。非イスラム教徒も、ハラル料理を食べている。

価格は、ビュッフェメニュー全体で価格設定されることから、個々のハラル料理の価格を算出することはできない。ただし、コスト的にはビーフを提供するのは難しく、ハラル料理はチキンが中心になる。

(3) ハラルレストランの設立

ICETT は発展途上国からの研修生を想定しているため、多種多様な宗教・習慣に対応する必要があり、イスラム教徒対応＝ハラルメニューの提供は必須である。アジア・中東・アフリカにはイスラム諸国が多いからである。国際研修施設として、このような対応は当然であり、必須と考えている。国際協力機構（JICA）からの環境技術研修の事業においても、ハラル料理を提供しているが、JICA から指示があるから対応しているのではない。もちろん、イスラム教以外の宗教等にも、設立当初から対応している。かつて、ヒンズー教徒の多いインドの団体が来たときは、牛を使わない料理を出したことがある。ベジタリアンにも対応し、必要に応じ、ビーガン料理も提供している。

ICETT は、現在地に移転当初（1992年）から、東京ビジネスサービス㈱に食堂業務を委託しており、現在の食堂設置当初からハラル料理を提供している。同社は、国際的な研修事業に対応したフードビジネスのノウハウを持っていたため、ICETT として、ハラル料理対応に特段苦労したということはない。ただし、ハラル料理が日本社会に根付いていない時代の新設レストランであったので、同社は、設立当初は、当地で、食材の仕入れ先を探すのに苦労している。とくにスパイスについては、名古屋まで探しに出たり、本社の紹介を得たりしてきた。経済的には、ハラル食肉用の冷凍庫は別に購入しているので、初期投資額は大きくなっている。また、他の研修施設（JICA）での食堂運営の経験のある職員を配置するなどの対応を探っている。ただし、当初から、イスラム教徒の調理者はいないので、イスラム教徒確保の苦労はしていない。

(4) ハラルメニューの実務

① ハラルメニュー提供システム

食材のうち、食肉はブラジル産のハラル認証品を購入している。スパイスは上記のとおり、名古屋まで行って調達している。食材費は高くなり、料理コストもやや高くなる。ただし、ビュッフェ・スタイルであるので、イスラム教徒の研修生がいない時にはハラル料理を出す必要がなく、利用の見込めない料理用のハラル食材を無駄に買う必要はない。

厨房は、同センターの施設であるので、ハラル料理専用ではない。しかし、上述のとおりハラル食肉の冷凍庫は別であり、調理器具（鍋、用具等）もハラル料理用は別になっている。調理人はイスラム教徒ではない。ダイニングは、スペースに限りがあるので、ハラルとノンハラルの区分を設けることはしていない。

② ハラルの確保

ハラル認証は得ていないが、研修に行く等の努力をしている。提供するに際しては、ビュッフェメニューのハラル料理については、その旨表示し、他の料理と区別できるようにしている。時々、イスラム教徒の利用者から、料理の食材、認証、調理方法等に対する質問があるので、ていねいに説明している。利用者は、このような情報開示を参考に、食事をしている。このため、これまで、特段のクレームもなく、円滑にレストラン運営がなされてきた。なお、一部の利用者からは、ハラルの料理を増やしてほしいという要望はある。

他方、利用者から、自国のハラル料理の紹介、当該レシピ・試作品の提供もある。また、日本在住のイスラム教徒（マレーシア）からレトルトのハラル食品が送られてくることもある。このように、ICETTとイスラム教徒との間には、良好で建設的な関係が築かれている。

(5) 今後の課題・新型コロナ禍の影響

① 今後の課題等

今後、ICETTのレストランで、ハラル料理の提供数が増加していく可能性は高いであろう。

第1は、研修生以外の需要に期待できないことである。施設の性格上、レストランを外部利用者に公開をしていないので、ハラル料理を提供できることをPRすることもない。外部公開をしても、立地点が市街地から離れていること、周辺に工場や大規模大学がないことから、イスラム教徒の利用の増加を見込むことはできない。

第2は、研修生の動向である。外部の利用者に公開していないので、利用動向は研修生の傾向に左右されることになる。近年、ICETTでは、イスラム諸国からの研修生が減少傾向にある。たとえば、JICAから受託する研修（環境技術）では、パラオ等太平洋諸国からの研修生が増えているとのことである。

ただし、立地点が飲食店の多い商業地域から離れており、しかも交通の便が悪いので、宿泊の研修受講者の多くは、このレストランで朝昼晩とも食事をするようになる。したがって、海外イスラム諸国の研修生が増加すれば、レストランにおけるハラル料理の利用者も増加することになる。昨年度の報告書の立命館アジア太平洋大学（大分県別府市）と同じ特性を有している。

また、ICETT レストランとしても、研修事業と無関係に、意図してハラル料理の提供を増やす計画は有していない。

② 新型コロナウイルス禍の影響

新型コロナウイルス禍の ICETT レストランへの影響は甚大である。外国人の入国が制限されたため、ICETT で実施される予定の国際研修事業が中止になり、その結果、レストランの稼働率が著しく低下し、当然、ハラル料理が提供する機会も少なくなっている。ただし、国内企業等の研修が実施されることもあり、レストランそのものは、現在でも、継続して存続している。ICETT は公益団体であるため、営利企業のように、採算性だけを行動原理することはできないからである。しかも、ICETT は、単なる公益団体ではなく、県市からの出向職員もおり、実質的には、三重県と四日市市の外郭組織である。今後、早くコロナウイルス禍が終息し、国際研修事業が復活することに期待したい。

なお、三重県が県立大学の新設を計画しているとの報道がある。その立地点は県南部とのことであるが、海外留学生を含む学生・院生の実習・演習あるいは課外活動の場として、ICETT（県北部）の活用がなされれば、レストランの利用者増加・ハラル料理の増加につながるのではないかと、筆者は考えている。

(6) 食鳥産業への示唆

ICETT のレストランの主要なハラル食肉素材は、上述のとおり、チキンである。しかしその大半は輸入品である。国内食鳥産業は、コストの低減と、ハラルの確立により、需要を確保することは可能であると考ええる。

食堂担当者から、ハラルメニューを紹介する講座や情報ツールがあればよい、というコメントがあったことを付記しておく。ハラルのチキンを利用したレシピや調理法の開発も、需要喚起策の一策であろう。

4-6. 国際協力機構 東京国際センター 食堂（東京都）

(1) レストランの概要

① 施設の概要

レストランは、(独立行政法人) 国際協力機構（以下、本項で JICA）東京国際センター（以下、本項で JICA 東京）の施設内に設置されている。JICA は、日本の政府開発援助（ODA：Official Development Assistance）を一元的に実施する機関として、開発途上地域等の経済・社会の開発・復興等を担っている。世界 150 の開発途上の国・地域への国際協力を行っている。国内に本部の他 15 拠点と図書館等の関連施設、海外に 96 拠点を擁している。

JICA の具体的な業務は、技術協力（研修生受け入れ、専門家派遣等）、有償・無償資金協力、海外協力隊派遣、国際緊急援助と幅広い。JICA 東京は、国内拠点の 1 つで、おもに東京都・埼玉県・千葉県・群馬県・新潟県・長野県の事業等を担当している。主たる業務は、海外からの研修生の受け入れ事業である。長期研修は、受入期間が 1 年以上の研修であり、来日した長期研修生は、日本国内の大学院で、自国の開発に役立つ技術や知識を学ぶ。短期研修は、受け入れ期間がおおむね 2 週間から 2 か月の研修であり、講義・視察・実習・プレゼンテーション・意見交換等を通して、同様に、開発技術・知識を習得する。

JICA 東京には、研修事業のために、セミナー室、講堂のほか、研修生の宿泊施設、研修生に食事を提供するためのレストラン等が設置されている。

JICA 北海道（札幌市）、JICA 北海道（帯広市）、JICA 筑波（つくば市）、JICA 横浜、JICA 関西（神戸市）、JICA 中国（東広島市）、JICA 九州（北九州市）にも、レストランが設置されている。

<施設の基本情報>

名称：（独立行政法人）国際協力機構 東京国際センター（写真 25）

英文名：Japan International Cooperation Agency (JICA), Tokyo Center

所在地：〒151-0066 東京都渋谷区西原 2-49-5

代表者：東京センター所長 田中泉（JICA 理事長 北岡伸一）

職員数：（JICA 全体の常勤職員）1,942 人（2021 年 1 月時点）

設置：1985 年 6 月に国際協力事業団「東京国際研修センター」として設置

（以上、JICA の HP 等から）



写真 25 (独立行政法人) 国際協力機構 東京国際センター外観
(2020年9月、筆者(並河良一)撮影)

② レストランの立地・経営

レストランは、同センターの管理棟1階（正面玄関から入ると1フロア下の階）に設置されている。立地点は、京王新線の幡ヶ谷駅・笹塚駅から徒歩約8分、地下鉄千代田線・小田急線の代々木上原駅から徒歩12分である。都心からも近く、電車の運行本数も多く、アクセスは極めて良好な、至便の地である。

JICA 東京に近接して、(独立行政法人) 製品評価機構、東京消防庁消防学校という官公庁施設や中規模の都市公園が設置されている。周辺は、高級マンションや住宅地であり、企業オフィスはあまり見られない。最寄り駅周辺は、いずれも、商店や飲食店・喫茶店等の並ぶ商業地域である。

レストランは、JICA 東京の施設であるが、その経営形態は JICA 直営ではなく、上述の ICETT の食堂と同様に、東京ビジネスサービス㈱に委託されている。同社から派遣されている食堂主任が常駐している。(東京ビジネスサービス㈱の概要は、ICETT の項参照)

③ レストランの種類と規模

レストランの種類は、セルフサービス方式の、カジュアルな総合レストランであり、メニューは、日本食・洋食・中華など幅広い。ビュッフェ・スタイルではなく、週替わり・日替わりの単品メニューで提供している。数種類のメニューのうち、一部がハラルメニューである。

レストランは外部にも一般公開されており、研修生以外の人も利用できる。ただし、周辺に、企業オフィスが少ないので、ランチ時におけるビジネスマンの利用は、それほど多くはないようである。コロナ禍の現在は、外部の利用者にも、マスクの着用が求められ、入館時の体温測定が行われており、37.5℃以上の場合は利用できないとされている。

レストランの席数は200席（コロナ禍の現在は100席に縮小）である。海外からの研修生が宿泊するため、原則として年中無休で、年末年始も営業しており、営業時間は、昼食11.30-14.00、夕食17.30-21.00（コロナ禍の現在は、平日の昼食のみの営業）である。ダイニング・スペースは広く、明るく、清潔な雰囲気である。(写真26)

レストラン利用者の母数となる研修生の数は多く、長期研修生（滞在1年以上）は、計327人（2020年1月現在）、短期研修（2週間から2ヶ月程度）は120カ国以上の開発途上国から、年間約3,768人（2018年度実績）の技術研修生を受け入れている。研修生の全員が、JICA 東京の宿泊施設に宿泊するわけではないが、宿泊施設はかなり大規模である(写真27)。なお、2020年度は、コロナ禍で外国人研修生の入国が制限されたこともあり、人数は少なくなっている。(JICA 東京のHPからの引用あり)



写真 26 (独立行政法人) 国際協力機構 東京国際センター食堂
(2020年9月、許可を得て、筆者(並河良一)撮影)



写真 27 (独立行政法人) 国際協力機構 東京国際センター外観
(2020年9月、筆者(並河良一)撮影)

(2) ハラルメニューの種類

多種の単品・セットメニューを提供しているが、大半は一般メニューであり、一部がハラルメニューである。1日約10種類(セットメニュー、単品、小鉢を含む)のハラルメニューを提供している。ハラルメニューの内容は、長期連泊の研修生がいるため、日により変えている。チキン料理だけでなく、ビーフ料理もある(写真28)(写真29)。

価格は、発展途上国からの研修生の経済事情を考慮してか、単品系で400～500円、小鉢系で50～150円と(メニュー内容により異なる)、極めて安価に抑えられている。(コロナ禍の現在は、ハラルメニューの種類も大幅に減少している。)

ハラルメニューは年末年始も含め365日、昼食時・夕食時とも出している。最寄り駅前に多くのレストラン・食料品店があるが、ハラル料理・ハラル食品を置いている店舗はほとんどないため、長期留学生の便宜を考えてのことである。(コロナ禍の現在は、平日の昼食のみの提供である)

ハラルメニューの利用数は、昼食・夕食を合わせて1日に300食程度であり、日により大きな変化はない。人気のハラルメニューについては、はっきりしないが、日本食をハラル化したメニュー(例:照り焼き)が人気のようである。メニューの追加等について、利用者から特段の要望はない。非イスラム教徒も、ハラルメニューを利用している。

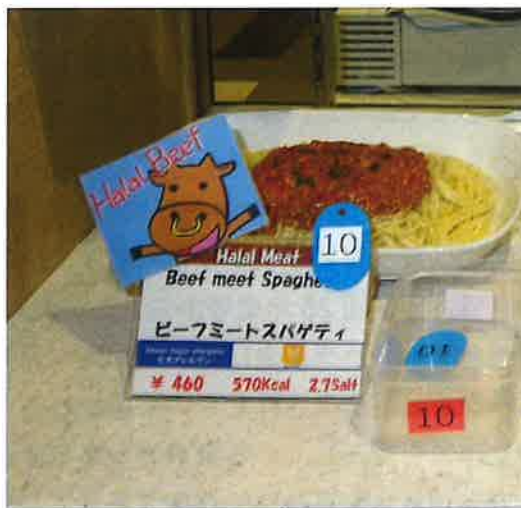


写真 28 (独立行政法人) 国際協力機構 東京国際センター食堂
ハラルメニューのディスプレイ
(2020年9月、許可を得て、筆者(並河良一)撮影)



写真 29 (独立行政法人) 国際協力機構 東京国際センター食堂
メニューのディスプレイ
(2020年9月、許可を得て、筆者(並河良一)撮影)

(3) ハラルレストランの設立

JICA も、上述の ICETT と同様に、発展途上国からの研修生を想定しているため、多種多様な宗教・習慣に対応する必要があり、イスラム教徒対応＝ハラルメニューの提供は必須であった。本レストランの設立時の詳細な経緯は不明であるが、設立当初からハラルメニューを提供している。JICA は、1962 年に、社団法人アジア協会（1954 年設立）等複数の海外援助団体を統合して設立された（特殊法人）海外技術協力事業団以来、発展途上国事業の中核に位置し、海外に多数の拠点を設置してきた。（国際協力事業団 25 年史等から）このため、イスラム諸国の経済・文化に関する膨大な情報を有し、ハラル食に関する知識も豊富である。このため、ごく自然にレストランにハラル食が導入されたものと思われる。

食堂運営を受託している東京ビジネスサービス㈱も、国際的な研修事業に対応したフードビジネスの草分け的存在であり、ハラルのノウハウを有していた。

(4) ハラルメニューの実務

① ハラルメニュー提供システム

東京ビジネスサービス㈱は、多くの国際研修機関のレストランを運営しているので、ハラルメニュー提供システムについての実務ノウハウ確立しており、同レストランの日々の業務に特段の苦労はない。

食肉はハラル認証を得ている食肉業者から仕入れている。厨房は、スペースに限界があるので、ハラル専用ではない。食材の収納、冷蔵庫（冷蔵庫は 4 機保有している）はハラル用と非ハラルで区別している。なべ、フライパン等の調理器具、オーブンはハラル専用の物を使用している。ただし、ダイニングフロアは、区別をしていない。また、食器類（フォーク・スプーン・はし）、トレイ等ダイニングで使用する物は、共用である。なお、調理人にイスラム教徒はいない。

ハラル対応をすると、コスト面では若干高くなる。ハラルの食肉はノンハラルよりも若干高いこと、冷蔵庫等を専用にすることにより固定費が高くことが、その要因である。

レストランは外部の人に公開されているが、ハラルメニュー需要喚起のための PR は、食堂運営者（東京ビジネスサービス㈱）としては、とくに行っていない。同レストランは、実質的に国の機関である JICA の研修施設の食堂という位置づけであるからである。ただし、JICA 東京の HP では、外部の利用が可能であること、ハラルメニューがあることが掲示されている（JICA の他の国内拠点のレストランでも同様である）。グルメ・ウェブサイトのうち食べログには、「ハラルメニューあり」と記載されているが、サイト側の判断で掲載しているようである。

② ハラルの確保

同レストランでは、ハラル認証は取得していない。提供メニューは、宗教的に厳密に言えば、ハラルではないことを認識していること、酒（日本酒）がメニューにあること等が背景にある。しかし食堂主任は、NPO 法人のハラル管理者講習を受講しており、レストラン内に修了証の掲示がされている。メニューのディスプレイでは、素材の肉がハラルである場合には、その旨の表示している（写真 28 参照）。ベジタリアンメニューについても、その旨の表示をしている。

これまでの長年の運営の過程では、特段のクレームはなく、必要に応じ丁寧な情報開示をすることにより、イスラム教徒の高い評価を得ている。

レストラン運営者の基本的な考え方は、国の機関のレストランであるので、全国から注目されている、誠実でなければならない、あいまいなことはできないというものである。したがって、完全なハラルは無理と認識し、（厳密な意味での）ハラルであることを強く標榜せず、PR についても抑制的となっているようである。

(5) 今後の課題・新型コロナ禍の影響

① 今後の課題等

同レストランにおけるハラルメニューの今後の動向は、イスラム教徒の研修生の数次第である。つまり、政府・JICA の方針によるのである。ただし、JICA 東京の宿泊施設の規模は大きいので、今後も一定数のイスラム教徒が滞在し、ハラルメニューに対する需要が大幅に減ることはないと思われる。ハラルメニューを増やすという前提であれば、たとえば、ハラルの日本食を増やすことも一案であるとのことである。非イスラム教徒もハラルメニューを摂ることができるからである。ただし、都心には、ハラルレストランが少なからずあるため、イスラム教徒の研修生が毎食同レストランを利用するとは限らない。

なお、レストランは外部利用者にも公開しているが、ハラルメニューに対する研修生以外の需要の増加はあまり期待できないと、筆者は考える。第 1 に、立地点が住宅街であるため、近隣で働くイスラム教徒ビジネスマンの昼食需要は大きくない。第 2 に、夕食需要についても、都心のハラルレストランと競合するため、期待できない。そもそも本レストランが提供するの、会食メニューではなく、社員食堂的なメニューであり、ビジネス向けの夕食需要は期待はできないのである。第 3 に、周辺に工場はなく、技能実習生等の現場ワーカーの需要も期待できない。第 4 に、近隣はアパート家賃が高く、都心の大学に通学する留学生も多くないと思われる。

② 新型コロナウイルス禍の影響

新型コロナウイルス禍の JICA 東京レストランへの影響は極めて大きい。外国人の入国制限に伴い、研修事業の多くが中止になり研修生が激減し、外部の利用者も減少

している。その結果、レストランの開業時間そのものが短くなり、ハラルメニューの需要は減っている。しかし、研修施設には長期滞在の研修生がいるので、ハラルメニューの需要がゼロになっているわけではない。写真 28 が示すように、調査した 2020 年 9 月時点においても、2 種類のハラルメニューが提供されている。筆者が JICA 東京を訪問した時も、外見からイスラム教徒研修生と判断される人を、数人ロビーで確認できた。

新型コロナウイルス感染が発展途上国に与える影響が長続きすれば、来日研修生数が長期間回復しないことが懸念される。JICA 東京は実質的には国の機関であり、同レストランそのものが閉店となる可能性はほとんどないが、早く新型コロナウイルス禍が終息し、研修事業が復活し、レストランの運営が正常に戻ることを強く期待する。

(6) 食鳥産業への示唆

JICA 東京のレストランは、30 年以上、ハラルメニューを供給しているので、食肉の到達ルートは確立しており、新たに参入するのは容易ではないと思われる。

食堂主任から、食肉業者への要望として、ハラル肉を別のコンテナにして輸送してほしい、ハラル食肉の保管収納は、確実に区別してほしい、とのコメントがあったことを付記しておく。

JICA の研修生は、出身国における社会的地位が高い人、帰国後に高くなる人が多いと言われる。同レストランへの参入は、食鳥業界の、発展途上国におけるマーケティングのための種をまく機会になるかもしれない。

5. 現地調査結果のまとめ

(1) 調査対象のタイプ

調査した6つのレストランのタイプ・特徴は、以下のように整理できる。(H. F. Kumamoto は Halal Food Kumamoto、H.R. Inaho はハラルラーメン Inaho の略)

施設の形態

H. F. Kumamoto	独立店舗	H.R. Inaho	独立店舗
Paprika	ホテル内レストラン	ハラル食堂	独立店舗
ICETT 食堂	自治体系の施設内	JICA 東京食堂	国系の施設内

経営・運営母体

H. F. Kumamoto	個人	H.R. Inaho	個人
Paprika	株式会社	ハラル食堂	公益法人
ICETT 食堂	株式会社	JICA 東京食堂	株式会社

店長・管理者

H. F. Kumamoto	インドネシア人、イスラム教徒	H.R. Inaho	日本人、イスラム教徒
Paprika	日本人	ハラル食堂	日本人
ICETT 食堂	日本人	JICA 東京食堂	日本人

メニュー

H. F. Kumamoto	ハラルだけ	H.R. Inaho	ハラルだけ
Paprika	ハラルだけ	ハラル食堂	ハラルだけ
ICETT 食堂	一部ハラル	JICA 東京食堂	一部ハラル

認証

H. F. Kumamoto	なし	H.R. Inaho	なし
Paprika	なし	ハラル食堂	イスラム文化センター
ICETT 食堂	なし	JICA 東京食堂	なし

主な顧客層

H. F. Kumamoto	イスラム教徒	H.R. Inaho	イスラム教徒、日本人
Paprika	日本人	ハラル食堂	日本人、イスラム教徒
ICETT 食堂	施設利用者	JICA 東京食堂	施設利用者、外部公開

(2) ハラルレストラン設置の動機

各レストランともハラル対応に本気で取り組んでいる。経営方針としてメニューをハラルにするため動機は、3つに大別される。

第1は、レストランの経営者・店主がイスラム教徒であり、イスラム教徒としての宗教的義務を果たすためという動機である。その結果、同じく宗教的義務を果たしたいと考えるイスラム教徒の顧客を誘引することになる。このようなハラールレストランは、イスラム教徒の集まる「居場所」を提供することも動機となっている。

第2は、国や自治体関係の研修施設等の食堂で、来日したイスラム教徒の生活に配慮するという動機である。レストランの運営主体は、受託を受けた企業であり、施設設置者の意向（動機）を踏まえての対応である。昨年度に調査した大学生協の食堂が、大学側の事情と意向を踏まえて、ハラールメニューを提供しているのと同じ構図・同じ動機である。国際協力の観点から、イスラム教徒の食事の場を提供しようとする公益的な動機によるハラールレストランも、ここに分類される。

経済・社会のグローバル化が進む中で、日本は経済成長が著しいイスラム諸国との関係を強化する必要性に迫られていることが、これらの背景にある。

第3は、海外からの旅行客、留学生、技能実習生等のイスラム教徒の増加傾向に着目し、これをビジネスに活用しようという動機である。

その他に、今回の調査対象にはなかったが、ハラール対応をせずに、単に営業トークとしてハラールを標榜するレストランである。このようなレストランは、現地調査を申し込んでも、受け入れてもらえなかった。

(3) ハラールの導入と確保

各レストランとも、料理のハラールをどのように確保するかについて、模索し、工夫をしている。

本来、料理がハラールであるためには、全メニューがハラールであること、厨房、冷蔵庫・オープン等の調理機器、鍋等の調理用具はすべてハラール専用であること、ダイニング、食器等もハラール専用であることが必須である。ハラール専用レストランでは、ハラールと非ハラールの隔離については考えなくてもよい。しかし、研修施設の食堂のように、ハラールでないメニューを供するレストランでは、厳密には、ハラールが確保できていないことになる。このようなレストランは、厨房・ダイニングの区別はできないが、ハラール用の調理機器・調理用具等を導入することにより対応している。

各レストランとも、ハラールの食材の確保には、苦勞している。とくに食肉類については、ハラール認証のある輸入品を調達したり、精肉店に特注したり、ハラール認証のある国内品を宅急便で送ってもらったりと工夫している。調味料もハラール認証品を仕入れているが、その認証の信頼性に疑問を感じているレストランもある。必要に応じて、メーカーに製法等を直接問い合わせ、自ら判断しているレストランもある。

ハラール認証を取得しているのは1レストランだけであった。当該レストランは、厳格な認証機関の認証を受けている。その他のレストランは、あえて認証を受けずに、自らの努力で実質的なハラールを確保している。国内の認証の信頼性に疑問を有してい

いること、認証費用が高いことなどが理由として挙げられている。研修施設食堂は、昨年度に調査した大学の生協食堂と同様に、宗教的に厳密に見ればハラールではないことを認識しており、できる限りハラールに近づけるという姿勢のようである。

(4) ハラルレストランの経営・顧客開発

いずれのハラールレストランも、経営には苦勞している。需要量のペースとなるイスラム教徒人口が日本には少なく、「ハラールメニューの提供」と「顧客の確保」は、ビジネスとしては必ずしも両立しないからである。

各レストランは顧客開発努力を行っている。上記の(2)で述べた、純粹にビジネスを動機とするレストランは言うまでもなく、動機がイスラム教徒の「居場所」の提供、国際研修・国際協力であっても、ビジネスとして成り立たなければ、いずれハラールレストラン（メニュー）から撤退することになるからである。各レストランは、顧客を増やし、経営を安定させるために、いくつかの工夫をしている。

第1は、イスラム教徒の顧客の確保である。各レストランは、イスラム教徒のコミュニティとの連携を深めて、イスラム教徒の固定客の確保に努めている。経営者・店主自らがイスラム教徒のレストランは、コミュニティへのアクセスが容易である。しかし経営者・店主が日本人の場合は、コミュニティとの接点がなく、アクセスに苦勞している

第2は、日本人（非イスラム教徒）の顧客の確保である。非イスラム教徒もハラールメニューを摂ることができるが、日本では、「ハラールメニュー＝イスラム教徒のための特別なメニュー」という誤解がある。このため、ハラール専門レストランを標榜すると、一般の日本人客（非イスラム教徒）の足が遠のく可能性がある。また、日本の社会、とくに大都市圏以外では、イスラム教に対する馴染みがなく、ある種の偏見を持って見られる。このため、各レストランは、何らかの形で、地域社会に溶け込む努力をしている。

第3は、広告宣伝である。一般に、レストランにとって顧客確保の第一歩は、知名度の向上である。しかしハラールレストランは、規模が小さいだけでなく、固定客相手のビジネスであるので、グルメ・ウェブサイトのような、顔の見えない不特定多数の人を相手にした広告媒体ではなく、SNSを多用している。SNSは、双方向のコミュニケーションが可能で、レストランを中心としたコミュニティの形成につながるからである。

ただし、研修施設の食堂の場合は、レストラン自らがハラールメニューの需要拡大の努力をすることは、施設側から評価されないためか、特段の対応をしていない。

(5) 新型コロナウイルス禍の影響

新型コロナウイルス禍による外出・外食自粛、外国人の入国制限等の影響は、ハラ

ルレストランにも及んでいる。ただし、ハラールレストランの場合、その影響の程度は顧客層により異なる。各レストランは、複数のタイプの顧客層で構成されるが、それぞれ次のような影響を、複合的に受けている。

第1に、海外からのイスラム教徒の観光客、観光地の日本人宿泊客を顧客とするレストランは、顧客の激減に見舞われている。

第2に、海外からの研修生を受け入れる施設の食堂は、研修生事業の中止等により、大きな影響を受けている。

第3に、日本在住のイスラム教徒を顧客とするレストランは、それほど大きな影響を受けていない。留学生・技能実習生の減少はあるが、工場勤務のイスラム教徒及びその家族は一定数いるようである。とくに、経営者・店主自身がイスラム教徒で、モスクを中心とするイスラム教徒のコミュニティの中にいる場合は、固定客が確保されており、影響は比較的少ないようである。

第4に、地元の日本人（非イスラム教徒）を顧客とするレストランは、外食自粛の影響を受けているが、感染者数が少ない時期には、ある程度の来店客があるようである。

なお、今回調査において、現地調査を申し込む過程で、多数のハラールレストランが休業・廃業になっていることが明らかになった。これらハラールレストランは、予備調査で、ハラール対応が厳密で、イスラム教徒の中で評価が高いレストランであった。休業・廃業の理由が、外食自粛によるものか、来日イスラム教徒の激減によるものかは明らかではない。

(6) 食鳥産業への示唆

調査したレストランでは、ハラールメニューには必ずチキンが採用されている。明らかに、「ハラール＝チキン」という図式は確立している。したがって、ハラールメニューが拡大すれば、ハラールチキンの需要は伸びるであろう。しかし、3つの問題がある。

第1の問題は需要量である。施設内の食堂ではハラールメニュー注文が少なく、また独立店舗は経営規模が小さいので、食鳥産業はマーケティングコストに見合う需要量を期待できない。

第2の問題は価格である。牛肉でなく鶏肉が選ばれる理由は、価格の安さである。ハラールレストランの多くは、学生・工場の労働者等を顧客層とするカジュアルなレストランであり、安価なメニューを供するために食材費を低く抑えたいからである。しかるに、国産鶏肉とくにハラールの鶏肉は相対的に高いので、ほとんどのレストランはハラール認証のある輸入の鶏肉を購入している。国内の食鳥産業は、一般の鶏肉生産の中でハラールの鶏肉を生産すると、当然、価格は高くなるので、輸入品に対抗するのは難しい。

第3の問題は、国内で、ハラールの鶏肉を生産供給することの技術的な難しさ、イス

ラム教徒の屠畜者の確保等の社会的な難しさである。

しかし、問題ばかりではなく、ポジティブな面もある。真面目にハラルのメニューを提供したいレストランは、実質的なハラルの鶏肉を求めている。認証のある輸入鶏肉についても、その認証の信頼性に不安を抱いている。ハラルレストランの中には、輸入鶏肉について、その鮮度に不安を抱いているシェフがいる。したがって、国内でしっかりとハラル対応をした鶏肉を生産し、その鮮度を前面に出せば、輸入品に対抗できる可能性がないわけではない。

6. むすび

本調査により明らかになったことを、昨年度（2019年度）報告書の結果も合わせて、エグゼクティブ・サマリーに替えて、以下にまとめておく。

<一般的な事項>

- ① 食鳥産業は、国内市場において、潜在的な需要を開拓に取り組む必要がある。その1つとして、国内イスラム市場開拓がある。
- ② イスラム市場を開拓するためには、食鳥のハラルを確保する必要があるが、国内でハラルを確保することは必ずしも容易ではない。
- ③ 現時点では、国内のイスラム市場の規模は、食品で500億円程度、そのうち鶏肉30億円程度と、それほど大きくはない。
- ④ 国内イスラム市場の規模は、新型コロナウイルス禍のため、一時的に縮小しているが、遠からず、経済社会のグローバル化、人出不足等を背景に、拡大基調に戻るであろう。

<現場の事項>

- ⑤ 調査した大学生協の結果は以下のとおりである。
 - ・大学生協の食堂等では、海外留学生の増加を背景に、ハラル対応は進んでいる。
 - ・大学生協は、鶏肉をハラルメニューの中心的な食材として使用している。
 - ・一部の大学を除けば、ハラルメニューの利用数は少数にとどまっている。
 - ・また、大学生協は、完全なハラルを確保することはできないことを理解しており、イスラム教徒の留学生との合意の下で、できるだけハラルに近いメニューを提供するための工夫をしている。
- ⑥ 調査したハラルレストランの結果は以下のとおりである。
 - ・ビジネスだけでなく、公益的・宗教的な目的を有するレストランもある。
 - ・レストランは、需要のベースとなるイスラム教徒人口が少ないため、集客に苦労しているが、それぞれの工夫により経営を維持している。
 - ・レストランは、鶏肉をハラルメニューの中心的な食材として使用しているが、価格の安い輸入鶏肉に依存する傾向にある。
 - ・レストランは、新型コロナウイルス禍での外食自粛の影響を受けている。とくに、イスラム諸国からの観光客に依存するレストランは、強い影響を受けている。
 - ・全メニューをハラルとするレストランでは、厳密なハラル料理を提供している。

はしがきにも記載したとおり、本調査は多くの人、機関の協力により実施された。あらためて、謝意を表す。

なお、本調査は、十分にビジネスに活用できる水準を維持していると考えが、限られた期間の中で行われているので、その結果・結論は必ずしも普遍的なものではない。また、調査の結果・結論は、現時点のものであり、今後、経済・社会・技術の変化により変わっていくであろうことを断っておく。

【参考資料】

食鳥のハラール制度（POULTRY SCHEME）の解説

シンガポール・イスラム教会議
(Majlis Ugama Islam Singapura、MUIS)
ハラール認証条件（2016年6月1日発効）

2021年（令和3年）3月
（一般社団法人）日本食鳥協会

【筆者注】

本報告は、シンガポールのシンガポール・イスラム教会議（Majlis Ugama Islam Singapura、MUIS）の制度をベースに、食鳥のハラール制度の概要を一般的に解説したものである。食鳥に特化したハラール制度を有する国は少なく、シンガポールの制度は、制度のない国や非イスラム諸国におけるハラール食鳥を理解するうえで、有用である。解説に際しては、同制度にできるだけ忠実に記載しているが、適宜、説明を加えており、本報告は、厳密な意味での翻訳ではない。

同制度は、食鳥（Poultry）の制度とされているが、その内容には技術的な記述は少なく、申請に関する一般手続きに関する記述が多くなっている。たとえば、電気ショック利用時の具体的な電圧等は記載されていない。その背景には、何がハラールかを定めることは神の領域であり、具体的な技術基準を成文化すべきではないという、イスラム教独特の考えがある。

また、他の品目（一般製品）やサービス（レストラン、輸送）のハラール制度、食品衛生関連法規と合わせて理解する必要がある。たとえば、同制度は、ホールチキンを対象としており（1.6）、カット・ピースや加工食品は、一般製品のハラール制度（Product Whole Plant）に基づき、輸送保管、食堂は、それぞれ相応する制度に基づき、認証申請する必要がある。

本報告は2021年1月時点のものである、ハラール制度は、頻繁に変更されるので、現実のビジネスの場では、その詳細 MUIS に問い合わせる必要がある。

解説に際しては、以下の点に注意している。

- ・同制度は、ハラール認証の交付対象を「企業」と想定している（1.2）ので、原則として、applicant、holder等を「申請企業」「保持企業」のように記載している。
- ・同じ単語でも、文脈に応じて、適切な用語を使用している。たとえば、Certificateは、文脈により、「認証」と「認証書」、Applicationは、「申請」と「申請書」のように使い分けている。
- ・英語特有の受動態は、できるだけ申請企業が主語となるように能動態を使用している。
- ・関係代名詞を使用した長い文は、適宜、複数の文に分割して解説している。

2021年（令和3年）3月
（一般社団法人）日本食鳥協会
（原稿執筆者：並河良一）

目次

前文

ハラール申請のプロセス

1. 一般情報
2. 申請要件
3. 認証の一般要件
4. 認証の特別要件
5. 申請手続き
6. 認証後
7. 広告
8. MUIS ハラール認証・認証マーク・ハラール食鳥マーク
9. その他の条件

付属書 A 原料・加工助剤のための補助資料

付属書 B シンガポールハラール品質管理システム (HalMQ) 計画の作成例

付属書 C ハラール食鳥マークの印刷・使用の要件

付属書 D 用語集

前文

シンガポール・イスラム教会議

シンガポール・イスラム教会議（Majlis Ugama Islam Singapura、MUIS、本「食鳥のハラール制度」で以下同じ）は、イスラム教徒行政法（Administration of Muslim Law Act）の施行により、1968年に設立された、文化・社会・青年省（Ministry of Culture, Community and Youth、MCCY）傘下の法定の会議体であり、シンガポールのイスラム教徒の事案を担当する。MUISはハラール認証を交付し、シンガポールのハラール産業を規制する。MUISの役割と責任に関するより詳しい情報は、www.muis.gov.sg で得ることができる。

イスラム教徒行政法（Administration of Muslim Law Act）の関連条文

88A

(1) 同会議（MUIS のこと）は、どのような製品・サービス・行為についてもハラール認証を交付することができる。同会議は、認証製品の生産・加工・販売・陳列、認証サービス、認証行為が、イスラム教徒行政法の要件に確実に合致するように、認証保持企業を規制することができる。

(3) 同会議は、ハラール認証を交付するに際し、適当と認める条件を課すことができる。同会議は、いつでも当該条件を変更・撤回・追加することができる。

(5) 同会議の許可を得ずに、下記の行為をした者は、違法行為として有罪となり、10,000シンガポールドル未満の罰金または12カ月未満の禁固、あるいはその両方を併科されるものとする。

i) 製品・サービス・行為についてハラール認証を交付すること

ii) 特定のハラール認証マークあるいはその紛らわしい偽物を使用すること

(6) 同会議は、ハラール認証の交付あるいは個々のハラール認証マークの使用の許可を与えるに際し、適当と認める条件を課すことができる。同会議は、いつでも当該条件を変更・撤回・追加することができる。

(7) ハラール認証の交付あるいは特定のハラール認証マークの使用の許可を得た企業が、(6)に基づき課せられた条件に従わない場合、同会議は、当該許可の取消または停止をすることができる。

詳細情報

Halal Certification Strategic Unit

Majlis Ugama Islam Singapura (Islamic Religious Council of Singapore)

Singapore Islamic Hub,

273 Braddell Road, Singapore 579702

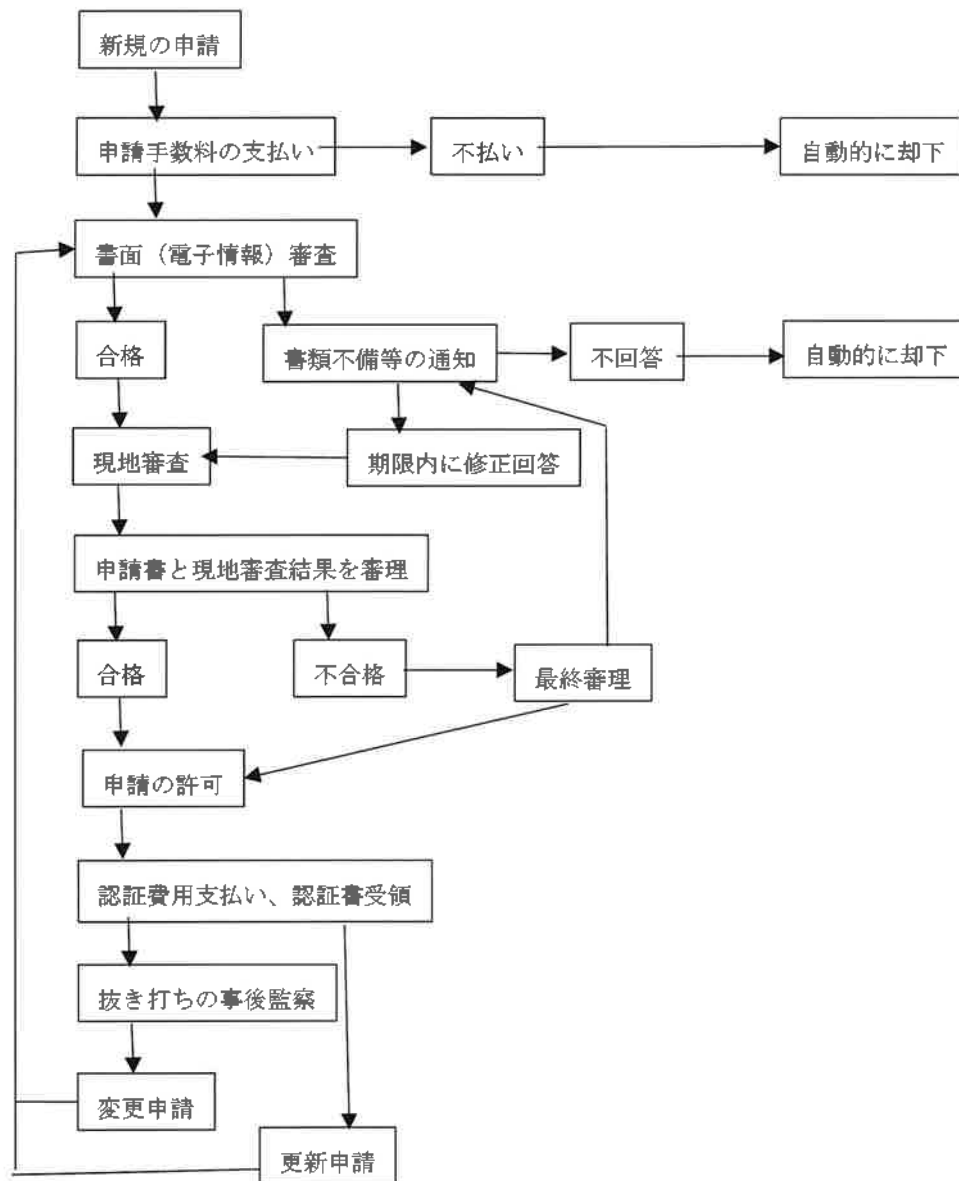
Tel: (65) 6359 1199

Fax: (65) 6259 4733

Email: info@muis.gov.sg

URL: www.muis.gov.sg / www.halal.sg

ハラル申請のプロセス



1. 一般情報

1.1 MUIS-ハラール認証条件

本「食鳥のハラール制度」に記載された条件は、以降、「MUIS-ハラール認証条件」と記す。すべての付属書は、「MUIS-ハラール認証条件」と一体のものとして、その不可欠な一部を構成するものとする。MUIS-ハラール認証条件の中の用語や文節は、文脈上他の意味になる場合を除き、付属書 D-用語集で定義された意味を有するものとする。

1.2 一般情報

MUIS のハラール認証を申請する、すべての企業・事業所は、MUIS-ハラール認証条件に完全に適合することにより、MUIS のハラール認証（以下、単に「ハラール認証」と記す）の交付を受けることができる。申請企業は、その有効期間の間、認証の条件に従って、MUIS のハラール認証マーク（以下、単に「ハラール認証マーク」と記す）の使用を許可される。

1.3 条件の遵守

すべての申請企業は、現行の MUIS-ハラール認証条件に従うこととなる。

1.4 申請企業の同意

申請企業は、自らの企業情報を MUIS・同指定機関に開示すること、申請書の提出の際の MUIS-ハラール認証条件を遵守すること、に同意したものとみなされる。

1.5 申請の秘密

すべての申請は、極秘に手続きが進められる。

1.6 食鳥のハラール制度の適用

本「食鳥のハラール制度」は、シンガポールで屠畜された、未加工のホールチキンに適用されるものとする。

1.7 食鳥のハラール制度の適用範囲

食鳥のハラール制度は、下記には適用されない。

1. 食鳥のカット・ピース（一般製品のハラール制度で申請しなければならない）
2. シンガポール国外で屠畜された食鳥

1.8 認証の審査対象

認証の審査対象には、食鳥の餌・輸送・搬入・電気ショック・屠畜・熱処理・羽毛抜き・

内臓摘出・ラベリング・選別・保管を含む。

2. 申請要件

2.1 申請書提出前の注意

申請企業は、申請書の提出に際して、MUIS-ハラール認証条件を読み、理解し、遵守しなければならない。

2.2 認証条件の適用除外の請求

MUIS-ハラール認証条件の適用除外を請求するには、MUIS 所定の様式を使用し書面で提出しなければならない。

2.3 申請書提出の方法

すべての MUIS ハラール認証の交付申請は、MUIS-e ハラールシステム (MeS) 経由でしなければならない。MUIS-e ハラールシステム (MeS) へのアクセスが不完全・不正確な場合には、申請資格を得られない。

MeS の URL は、<https://www.halal.sg/ehalalv2/login.aspx> である。

2.4 新規申請書の提出

申請企業は、下記の場合に、新規申請書を提出しなければならない。

1. 現在の所在地が、以前に MUIS からハラール認証を得た地と異なる時
2. 別の地において製造・操業を拡大し、当該地で製造される製品のハラール認証を取得したい時
3. 既存のハラール認証が失効した時
4. MUIS-e ハラールシステム (MeS) 経由で更新申請書を提出できない時
5. 以前に提出された申請書が却下された時
6. ハラール認証が取り消された時

2.5 変更申請書の提出

既存のハラール認証保持企業で、以前に MUIS-e ハラールシステム (MeS) 経由で申請した内容の詳細 (連絡先情報、イスラム教徒担当者の詳細、製品名またはメニュー品目、原材料・加工助剤・添加物の詳細等) の変更がある企業は、変更申請書を提出しなければならない。

2.6 更新申請書の提出

ハラール認証を更新したい申請企業は、更新申請書を提出しなければならない。更新申請書は、MUIS-e ハラールシステム (MeS) 経由で、既存のハラール認証の失効前 90 日から

30日の間に、提出しなければならない。ただし、申請企業は、既存のハラール認証の失効前30日未満であれば、申請手数料は払い戻し不可との条件で、新規申請書を提出することになる。

2.7 払い戻し不可の申請手数料の支払い

申請企業は、払い戻し不可の申請手数料を、新規申請書の提出の7日以内に、MUISの事務所でまたはMUIS-eハラールシステム（MeS）経由で、現金、小切手あるいはMUISの認める他の方法で、支払わなければならない。支払いを怠れば、申請は、特段の連絡なしに、自動的に却下される。変更申請あるいは更新申請には、申請手数料を支払う必要はない。

2.8 MUIS-eハラールシステム（MeS）で求められる情報

申請企業は、MUIS-eハラールシステム（MeS）で、すべての製品・原材料・添加物・加工助剤の詳細を明記しなければならない。これらの詳細情報には、製造企業・供給企業の名前およびハラール認証機関とともに当該品目の説明、その他の情報を含めなければならない。

2.9 食鳥の餌と飼育

申請企業は、食鳥が穀類を餌としてきたこと、飼養期間を通じてホルモン剤をしていないことを証明する資料（作業実施記録）を提出しなければならない。

2.10 MUIS-eハラールシステム（MeS）における情報の整合性

MUISの認証を申請したすべての製品は、包装に正確な名前（ブランド名、製品の説明、製品番号等を含む）を印刷で記載しなければならない。類似の製品であっても、異なるブランド名・製品説明がある製品は、別の製品として扱わなければならない。

注記

1. ホールチキン（大）とホールチキン（小）は、「大」と「小」の文字が包装に記されているならば、別の製品と見なされる。
2. 食鳥のカット・ピースは、部位を示さなければならない。たとえば、鶏の羽根、鶏の脚、鶏のドラムスティック等は、それぞれ別の製品と見なされる。
3. ABCチキン・ドラムスティックとXYZチキン・ドラムスティックは、別の製品と見なされる。
4. 鶏のドラムスティックと鶏の脚は、別の製品である。

2.11 チェーン小売店・フランチャイズ小売店の申請

申請企業と他の店舗が、ライセンス契約・フランチャイズ契約の下で、同じ事業者名を

使う場合、申請企業は、これらすべての店舗のハラール認証申請を、同時に行わなければならない。

2.12 複数のハラール制度への申請

以下の場合には、申請企業は、食鳥のハラール制度に加えて、その他のハラール制度にも申請しなければならない。

1. 事業者が、カット・ピースの加工、包装、販売をする場合には、一般製品のハラール制度への申請
2. 事業者が、ハラール認証を得たセントラル・キッチン（中央集中型厨房：本項で以下同じ）や食堂施設に供するために、食鳥を半加工（例：マリネにすること）する場合には、セントラル・キッチンのハラール制度への申請
3. 事業者が、ハラール認証を得ていないセントラル・キッチンや食堂施設に供するために、食鳥を半加工（例：マリネにすること）する場合には、一般製品のハラール制度への申請
4. 製品または原材料が事業所外で保管される場合、保管施設のハラール制度への申請
5. ハラール認証を得ている申請企業が、バザーや展示会等で一時的に食品ブースを運営する場合には、短期の準ハラール制度への申請
6. その他、MUISが必要と見なす事業所内および事業所外で行われる、関連活動に対しては、相応する他のハラール制度への申請
7. その他、MUISが必要と見なす、相応する他のハラール制度への申請

2.13 下請け製造製品の要件

下請けで屠畜された食鳥が、ホールチキンまたはカット・ピースとして販売される場合、

1. 下請け屠畜施設は、ハラール認証されていなければならない。認証がなければ、ハラール認証を申請しなければならない。
2. 製品の包装に、下請け屠畜施設およびブランド・オーナー（自己の商標で販売する企業、屠畜処理の発注企業、本項で以下同じ）の両企業の名前が表記される場合には、いずれかの企業が申請しなければならない。
3. 製品の包装にブランド・オーナーの名前だけが表記される場合には、ブランド・オーナーは認証の申請企業にならなければならない。
4. ブランド・オーナーが、自らのブランドでホール・チキンを流通させる場合には、ハラールの食鳥には、MUISの様式に従って、ブランド・オーナーの名前を記したハラール・タグをつけなければならない。
5. ブランド・オーナーが、自らのブランドでカット・ピースを流通させる場合には、一般製品のハラール制度で申請しなければならない（注：1.7 項参照）。一般

製品のハラール制度のすべての要件が適用される。

注記

1. 包装に下記のように書かれる場合、下請け製造企業（XYZ 社）かブランド・オーナー（ABC Poultry）のいずれかが、申請企業でなければならない。

製造企業：XYZ P/L

包装企業：ABC Poultry

2. 包装に下記のように書かれる場合、ブランド・オーナー（ABC Poultry）が、申請企業でなければならない。

包装企業：ABC Poultry

2.14 MUIS-e ハラルシステム（MeS、以下本項で同じ）で作るアカウント・チケット申請企業は、下記に従い、MeS 経由のハラール申請を提出しなければならない。

1. 会計・企業規制庁（ACRA：Accounting and Corporate Regulatory Authority）に登録したのと同じ企業名を使って、MeS のアカウントに登録すること
2. 同じ施設で製造される、ハラール認証を求めるすべての製品には、1つの MeS のチケット（注：制度ごと・施設ごとに発行される ID）を提出すること
3. 離れた複数の場所で製造される、ハラール認証を求めるすべての製品には、同じ MeS アカウントの下で、複数の MeS チケットを提出すること（たとえば、申請企業が、離れた地点にある 2 つ以上の下請け企業を使って操業するならば、同じ MeS アカウントの下で、複数の MeS チケットを提出しなければならない）
4. 異なるハラール制度に対しては、同じ MeS アカウントの下で、異なる MeS チケットを提出すること

2.15 他の事業あるいは持ち株企業の申告

申請企業は、自ら操業する他の事業あるいは持ち株企業を、MUIS に申告しなければならない。

2.16 必要に応じた追加要件

MUIS は、適当と思料する場合には、申請するハラール制度の変更あるいは追加要件を申請企業に求めることができる。

2.17 能動的な態度と責任

申請企業は、常時、申請に対して、能動的な態度（注：MUIS からの指示に従うだけでなく、自らハラールを確保して認証を得る姿勢を示すこと）をとり、責任を負わなければならない。

3. 認証の一般要件

3.1 NEA、AVA、HSA の免許

申請企業は、NEA (National Environment Agency : 環境庁)、AVA (Agri-Food and Veterinary Authority : 農食品・獣医局)、HSA (Health Sciences Authority : 健康科学局) から、必要な免許を受けなければならない。

3.2 認証の審査対象の区分

申請企業は、ラベリング、レイアウト計画により、認証の審査対象の物や場所を明確に区分しなければならない。審査のために、この区分は施設内で常時維持されなければならない。

3.3 混在の禁止

ハラルの食鳥と、疑わしいあるいはノン・ハラルの食鳥は混在してはならない。

3.4 実験室分析

食鳥がハラルであることを確認するために、MUIS の求める方法による実験室分析が、MUIS・同指定機関により要求されることがある。実験室の選択と製品サンプリングの手順は、MUIS により決定される。申請企業は、実験室でのテストのすべての費用を負担しなければならない。

3.5 宗教儀礼的洗浄

ハラル食鳥の処理に使用される、すべての生産ライン・厨房・冷蔵庫・冷凍機・器具類・陶器・食器・食洗器等であって、以前に豚肉・犬肉・それらの派生物に直接触れたものは、その旨申告し、MUIS・同指定機関による宗教儀礼的洗浄を行わなければならない。

3.6 取扱い・加工時の専用・区分

ハラルの食鳥の生産ライン・貯蔵エリア・処理機器・加工機器は、ハラル専用とし、他と明確に区分しなければならない。

3.7 適切な包装・封入・ラベリング

保管・使用・販売されるすべての製品・原材料・添加物・加工助剤で、認証の審査対象の物には、トレース・審査のために、適切に包装・封入し、製品の種類・(もしあるならば) 製品番号・製造企業名・工場の住所を書いたラベルを付けなければならない。

注記

ハラール認証された製品・原材料・添加物・加工助剤は、容易に確認できるように、その包装に認証マークを記載することが望ましい。

3.8 輸送時の物理的分離

すべてのハラールの食鳥は、ハラール認証の関係施設に輸送される間は、ノン・ハラールの物、疑わしい物と物理的に離さなければならない。

3.9 シンガポール MUIS ハラル品質管理システム (Singapore Muis Halal Quality Management System、HalMQ)

申請企業は、下記の 10 原則から成る、シンガポール MUIS ハラル品質管理システム (HalMQ、以下本項で同じ) を遵守しなければならない。

HalMQ 1 – ハラル管理チーム

1. ハラル管理チームの設置

- a. ハラル管理チームは、チーム・リーダー、代表イスラム教徒、および、相応の知識と専門性を有する、さまざまな分野出身のメンバーで構成される。
- b. 各メンバーは、辞令で正式に任命され、その役割と責任を通知されなければならない。当該辞令には、任命と受諾の証拠として、管理者とチーム・メンバーの双方が署名しなければならない。
- c. チーム・リーダー、代表イスラム教徒は、MUIS の指名する研修団体の実施するハラール研修を修了しなければならない。
- d. ハラル管理チームの活動の範囲は、現行のハラール管理システムの実施と維持だけでなく、HalMQ の充実化を含むものとする。ハラール管理チームは、申請企業の職員に MUIS-ハラール認証条件を周知する責任も負うものとする。

注記

食鳥の下請け屠畜の場合、ブランド・オーナー（自己の商標で販売する企業、屠畜処理の発注企業、本項で以下同じ）は、ハラール管理チームを設置する必要はないが、下請け企業の設備で加工される製品を確実に MUIS-ハラール認証条件に適合させるために、企業代理人を任命しなければならない。

HalMQ 2 –製品・（納入）企業

2. 製品・（納入）企業の明細

ハラール管理チームは、認証の審査対象となる、すべての製品・原材料・加工助剤・添加物・製品の一覧を、整備しなければならない。一覧には当該品目がハラールであることを証明する製造企業・供給企業・機関名称が含まれる。

HalMQ 3 – フロー・チャート

3. フロー・チャートの作成と確認

- a. ハラル管理チームは、ラインを構成するすべての工程を明示しなければならない。
- b. ハラル管理チームは、すべての工程をフロー・チャートに書き込み、現場検査により実際の操作と相違しているかを確認しなければならない。

HalMQ 4 – ハラルへの危険性と管理方法

4. ハラルへの危険性を見極めとその管理方法

- a. ハラル管理チームは、フロー・チャートを使い、ラインのすべての工程で生じるハラルへの危険性を特定し、一覧にしなければならない。
- b. ハラル管理チームは、また、ハラルへの危険性を取り除くのに必要な管理方法を明らかにし、一覧にしなければならない。

注記

ハラルの屠畜とノン・ハラルの屠畜を行う屠畜場は、適切なラベリングにより、ノン・ハラルの食鳥の内臓をハラルの食鳥の内臓から確実に隔離しなければならない。

HalMQ 5 – ハラル確保ポイント (HAPs)、許容限界値・宗教的手順

5. ハラル確保ポイント (HAPs) を決定し、各ポイントにおける許容限界値・宗教的手順を設定しなければならない。

- a. ハラル管理チームは、製品のライン上で、ハラルの確保に必要なハラル確保ポイント (HAPs) を特定しなければならない。
- b. すべてのハラル確保ポイント (HAPs) における許容限界値・宗教的手順を、設定しなければならない。

HalMQ 6 – モニタリング・システム

6. 各ハラル確認ポイント (HAP) におけるモニタリング・システムの構築

- a. ハラル監視チームは、各ハラル確認ポイントでハラル・モニタリング・システムを構築しなければならない。モニタリング・システムには、所定の許容限界値・宗教的手順からの逸脱が生じた場合に、誰が対応すべきか、いつ、どのような方法で、どのような修正措置を講じなければならないかが含まれる。
- b. モニタリング・システムは、当該ハラル確認ポイント (HAP) において、管理不能状態の兆候を検出できるようにしなければならない。いくつかのハラル確認ポイント (HAPs) では、定量的に (例：電気ショックの電

庄)あるいは目視(例:原材料の包装上のハラール認証マーク)により、モニタリングすることになる。

- c. 当該ハラール確認ポイント(HAP)の担当職員は、現行のハラール認証条件について、その内容やそれを遵守すべきことを、適切に説明を受けなければならない。

HalMQ 7 –修正措置

7. 各ハラール確認ポイント(HAP)における修正措置の作成

- a. モニタリング結果が許容限界値・宗教的手順から逸脱した時に講じるべき修正措置を、各ハラール確認ポイント(HAP)ごとに作成しなければならない。
- b. この修正措置は、確認ポイント(HAP)において、許容限界値・宗教的手順を規定内の状態に戻すことができる措置でなければならない。
- c. 管理を回復し、影響を受けた製品を廃棄できるように、具体的な行動計画を策定しなければならない。このような状況下においては、ハラール管理チームは、途切れることなく明確な指示を出せるように、情報を知らされることが必須である。

HalMQ 8 –書類・記録

8. 書類・記録の管理システムの構築

ハラール管理チームは、審査のために、下記の書類・記録を作成・保存しなければならない。

【一般】

- NEA (National Environment Agency : 環境庁)、AVA (Agri-Food and Veterinary Authority : 農食品・獣医局)、HSA (Health Sciences Authority : 健康科学局) から発行された、すべての適用免許
- 認証の審査対象を示すレイアウト図: 製品、原材料、加工助剤、購入品(ハラール認証の申請をしている施設以外で生産された品目、本項で以下同じ)の場所
- 最新の MUIS-e ハラールシステム (MeS) の Maste-print (注: 意味不明)
- 毎日のハラール食鳥とノン・ハラール食鳥の屠畜スケジュール
- ハラール食鳥マーク
- 3 – 6 ヶ月間のハラール食鳥マークの使用記録には、少なくとも次の情報が含まれていなければならない。通し番号、代表イスラム教徒の名前と署名、ハラール食鳥マークの使用・破棄の日付。

- 3-6 ヶ月の間に、MUIS から受け取ったハラール食鳥マークの許可通知の記録。当該許可通知には、MUIS の（署名、氏名、日付のある）保証証明および代表イスラム教徒の（署名、氏名、日付のある）確認証明が記載されていなければならない。
- 3-6 ヶ月間のハラール方式で屠畜された食鳥の記録。たとえば、
 - a. 生体食鳥の購入・通関記録
 - b. ハラール屠畜のバッチごとの日付と時間
 - c. 各バッチで屠畜されたハラール食鳥の数
 - d. 不適切な屠畜の故にノン・ハラールとして廃棄された食鳥の数
- 3-6 ヶ月間の、顧客への食鳥の発送伝票の記録
- 購買品のリストを記載した MUIS 所定の様式の写し

【ハラール管理チーム・イスラム教徒の人事関係】

- ハラール管理チームの活動の範囲
- ハラール管理チームのメンバーの任命書。任命書にはメンバーの役割と責任を記載し、各メンバーの受諾確認の署名を受けていること
- ハラール管理チームのチーム・リーダーと代表イスラム教徒の、有効なハラール研修終了証
- すべてのイスラム教徒屠畜者の、有効なハラール研修終了証
- 少なくとも2人のイスラム教徒担当者の雇用契約書

【ハラール・システム（社内制度）関係】

- 作業工程フロー・チャート
- シンガポール MUIS ハラール品質管理システム (HalMQ) 計画（付属書 B 参照）
- ハラール管理チーム会議の議事録
- 内部検査記録

【その他】

- 事故記録
- MUIS からあったすべての伝達
- もしあれば、ハラール定期監察の記録

注記

下請け屠畜された食鳥に関する資料（作業実施記録）と記録は、監査のために、下請け屠畜施設に置かなければならない。

HalMQ 9 –システムの確認

9. ハラル・システム（社内）の確認

確認内容には、記録のチェックおよび下記事項の基準適合性を含むものとする。

- a. モニタリング・システム
- b. ハラル確認ポイント（HAPs）における担当者の操作
- c. 採られた修正措置のずれと効果
- d. ランダム・サンプリング
- e. 検査報告

HalMQ 10 –システムの点検

10. ハラル管理システムの点検

ハラル管理システムは、少なくとも毎年1回、定期的に点検しなければならない。ただし、下記の事情が生じた場合には、直ちにシステムを点検しなければならない。

- a. 管理方法の効果がなくなった時
- b. ハラル管理チームの変更
- c. モニタリング・スケジュールの変更
- d. 操作方法の変更
- e. ハラル確認ポイント（HAPs）における許容限界値・宗教的手順の変更
- f. 内部検査における問題点の発見

3.10 イスラム教徒担当者

申請企業は、少なくとも2人の常勤の有資格のイスラム教徒担当者を雇用し、ハラル確認ポイント（HAPs）に配属しなければならない。そのうち1人は「代表イスラム教徒」に指名しなければならない。代表イスラム教徒は、管理職以上のポジションにつけなければならない。

注記

1. 申請企業のイスラム教徒担当者として、ハラル・コンサルタントを指名するには、MUISの許可が必要である。
2. MUISの許可を得て、イスラム教徒担当者として雇用したハラル・コンサルタントは、1事業所の代表イスラム教徒としてのみ処遇できる。
3. そのハラル・コンサルタントは、当該ハラル認証の有効期間は、申請企業の常勤職員として雇用しなければならない。当該雇用契約の写しは、ハラル・ファイルに綴じておかなければならない
4. 当該ハラル・コンサルタントの当番表・タイムシート（カード）は、少なくとも6か月間はハラル・ファイルに綴じておかなければならない。

3.11 代表イスラム教徒の責任

代表イスラム教徒は、とくに、以下の責任を負う。

1. 企業・事業所に対し、イスラム教徒の文化的・宗教的な感受性、ハラル食品の問題について助言すること
2. ハラル認証条件を遵守するように、指揮すること、補助すること
3. ハラル確認ポイント（HAPs）のモニタリングをすること
4. 受領するすべてのハラル食鳥マークが **MUIS** から許可されたものであることを確認すること。**MUIS** から発行されたハラル食鳥マークの許可通知を確認し、自らの署名・氏名・日付を記さなければならない。
5. すべてのハラル食鳥の安全性を維持・管理し、確実に、屠畜後直ちにハラルのチキンに、正しい日付の認証マークのタグがつけられるようにすること
6. ハラル関連の質問について、顧客に対応すること

3.12 ハラル屠畜者の資格

すべてのハラルの食鳥は、有資格のイスラム教徒屠畜者により屠畜されなければならない。当該屠畜者は、**MUIS** アカデミーの実施する必修のハラル屠畜コースを履修し、合格しなければならない。

3.13 ハラル屠畜業務の解任

MUIS は、ハラル屠畜者が、イスラム教の要件に従って、業務を執行する能力がないあるいは実行できないと認められた時には、理由の如何を問わず、直ちに当該屠畜者を当該業務から外さなければならない。

3.14 ハラル確認ポイント（HAPs）におけるモニタリング

申請企業は、ハラル確認ポイント（HAPs）における、下記のモニタリングをするのに十分なイスラム教徒を、確実に配置しなければならない。

1. 食鳥の選別

イスラム教徒担当者は、屠畜の実施前に、食鳥がまだ生きていることをチェックしなければならない。死んだ食鳥は適切に区分し、廃棄しなければならない。

2. 食鳥の電気ショック

a) （電気）ショックは、ウォータ・バス式だけが許される。

b) イスラム教徒担当者は、電圧をコントロールし、食鳥を高電圧で殺さないようにして、十分なショックを与えなければならない。イスラム教徒の担当者は、定期的にショックの電圧を計測し、必要に応じて、ショックを与えられた食

鳥の状態を評価しなければならない。商業ベースのハラール屠畜が行われる前に、テストを実施し、ショックの電圧がハラール対応していることを確認することが望ましい。

注記

当該テストでは、低い電圧から高い電圧へ徐々に上げていくべきである。

3. 食鳥の屠畜

MUIS の訓練を受けた有資格のイスラム教徒は、ハラール屠畜の方法に厳格に従わなければならない。当該方法は、鋭利な物（例：ナイフ）で食鳥の気管・食道・頸動脈・頸静脈を完全に、1回だけで正確に切断する方法である。有資格のイスラム教徒屠畜者は、集中力を維持するために、一定時間ごとに、その業務を他の有資格のイスラム教徒屠畜者と替わらなければならない。

注記

不適切な屠畜行為がなされた食鳥は、直ちに除去し、代表イスラム教徒がノン・ハラールのタグを付けなければならない。

4. 熱処理前

イスラム教徒の担当者は、食鳥を熱湯に入れる前に、当該食鳥が気管・食道・頸静脈の完全な切断で死んだことを確認しなければならない。気管・食道・頸動脈・頸静脈が完全に切断されていないか、食鳥が死んでいない時には、当該食鳥は熱処理前に取り除かなければならない。

5. 内臓の除去

イスラム教徒担当者は、確実に、ハラールの内臓とノン・ハラールの内臓が混合しないようにしなければならない。ハラールの屠畜とノン・ハラールの屠畜の変更がなされる場合には、ハラールの屠畜の開始前に、ノン・ハラールの屠畜者を当該場所から移動させ、隔離しなければならない。ハラールの内臓に使用される包装は、ノンハラールの内臓の包装と明確に区別しなければならない。

6. ハラール認証マークの食鳥への取り付け

イスラム教徒担当者は、必ず、ハラール屠畜された食鳥に MUIS 許可のハラール食鳥マークを、屠畜後直ちに取り付けなければならない。また、イスラム教徒担当者は、必ず、ハラール食鳥マークの日付が正確に屠畜の日付となるようにしなければならない。

7. ハラール食鳥の輸送

イスラム教徒担当者は、ハラール屠畜された食鳥を輸送用クレート（かご）に載せる前に、必ず、適切にタグ付けし、包装・封入しなければならない。

4. 特別の認証要件

4.1 購買品（ハラル認証の申請をしている施設以外で生産された品目、本項で以下同じ）を扱う企業に対する追加の要件

購買品を取り扱う申請企業は、以下の追加要件も満たすこと。

1. 購買品のリストを MIUS 所定の様式を使って明示すること
2. 購買品は、認証の審査対象エリアの外部で、明確に区分された専用エリアに、確実に置くこと
3. 豚肉・アルコールおよびその派生物を含む購買品が絶対がないこと
4. 購買品があれば、その加工は認証の審査対象エリアの外で行うこと

注記

適正に屠畜されなかった食鳥は、代表イスラム教徒が直ちに取り除き、ノン・ハラルのタグを取り付けなければならない。

4.2 下請け屠畜

申請企業は、自らのハラル食鳥の加工のために、他社の屠畜施設を使う場合には、必ず下記の追加要件を満たさなければならない。

1. 当該屠畜施設で定期検査を行う企業代理人を任命し、MUIS-ハラル認証条件が確実に遵守されるようにすること
2. 当該屠畜場所有企業のラベルとは別の、申請企業のブランドと事業所名を示す、専用の食鳥ラベルをつけること

4.3 職員用パントリー（職員が個人消費の食品を準備する、専用の部屋・区域、本項で以下同じ）と研究開発用実験室

申請企業で、認証申請する施設内に職員用パントリーと研究開発用実験室を有する企業は、下記の追加要件を遵守しなければならない。

1. パントリーおよび実験室は、適切な標識で、明確に区分・確定すること
2. パントリーおよび実験室は、レイアウト図で、明確に示すこと
3. パントリーおよび実験室は、認証の審査対象に含まれないが、実地審査対象から除外しないこと。
4. 職員が消費するハラルでないか疑わしい食品・製品、および、研究開発の目的物はどのような物であっても、認証の審査対象の範囲内に置かないこと
5. パントリーで消費される食品を扱うため、あるいは、個人的な消費のために使用される貯蔵区域・器具類・陶器・食器・食洗器等はすべて、認証の審査対象から離すこと

4.4 外部の倉庫業者の指名

ハラル認証に関係する原材料を保管するために、外部の倉庫業者を使う申請企業は、定期検査を行う企業代理人を任命し、**MUIS**-ハラル認証条件が確実に遵守されるようにしなければならない。

5. 申請手続き

5.1 申請手続き期間

申請手続きの開始は、以下のとおりである。

1. 新規（通常）申請の申請手数料の受領日から 14 営業日以内
2. 新規（エクスプレス）申請の申請手数料の受領日から 7 営業日以内
3. 変更・更新のための申請書の提出から 14 営業日以内

5.2 申請企業の全面協力

申請企業は、MUIS・同指定機関がハラル認証の目的で求めるあらゆる情報を提供することにより、常に（認証の前、認証期間、認証後のいずれにおいても）、全面的に協力しなければならない。

5.3 申請企業の注意義務

申請企業は、申請書の提出後は、定期的に MUIS-e ハラルシステム（MeS）にアクセスし、申請案件の審査状況、書類不備の通知および審査結果の通知を把握しなければならない。

5.4 追加情報の要求

申請企業は以下のことを要求される。

1. 企業・事業所の概要について、親会社、子会社、事業の種類、作業工程フロー・チャート、設備レイアウト、ハラル管理チームの構成、社内ハラル・システム等を含め、説明すること
2. 現地審査の前に行われる書面（電子情報）審査に必要な関係資料を提出すること

5.5 現地審査の開始

申請企業は、稼働の開始後、申請書を提出し、MUIS・同指定機関による現地審査の準備をしなければならない。現地審査は、書面（電子情報）審査に合格した場合にのみ実施される。必要に応じ、現地審査は繰り返し実施されることがある。

注記

下請け屠畜される食鳥については、現地審査は屠畜の行われるすべての屠畜施設で実施される。

下請け生産された製品については、

1. 現地審査は、下請け製造企業の施設で実施される

2. ブランド・オーナー（自己の商標で販売する企業、屠畜処理の発注企業、本項で以下同じ）の代理人は、認証審査の間、同席しなければならない
3. ブランド・オーナーは、自らが申請企業である場合、確実に下請け製造企業に審査の準備をさせなければならない。

5.6 審査員・監察員の職員証の提示請求

申請企業は、審査員・監察員に自らの施設への入構を許可する前に、必ずその身分証の提示を請求すること。

5.7 現地審査の手順

現地審査は、下記のプロセスを経て実施される。

1. 開始時面接
2. 書面調査
3. 施設内調査
4. ハラル管理チームとイスラム教徒担当者への聞き取り
5. 審査経過の見直しと書類の再確認
6. 審査員による認定事実の最終評価
7. 終了時面接

5.8 ハラル管理チームの同席

ハラル管理チームの全メンバーは、現地審査の間、出勤していなければならない。確実に、ハラル認証に必要なあらゆる資料（作業実施記録）はすぐに利用できる状態にしておかななければならない。

注記

ブランド・オーナー（自己の商標で販売する企業、屠畜処理の発注企業）の企業代理人で、下請け企業・屠畜場の施設の定期審査の実施のために任命された者、ハラル認証条件の確保のために任命された者は 現地審査の間、同施設に確実に出勤していなければならない。

5.9 申請資格に関する通知

申請企業は、申請案件の審査状況について、MUIS-e ハラルシステム (MeS) または MUIS がその裁量において選択した連絡方法により通知を受けるものとする。

5.10 不備の通知

申請内容の不備は、MeS で登録された主たる eMail アドレス宛で、申請企業に通知される。

5.11 不備の修正

申請企業は、すべての不備を、**MUIS-e** ハラルシステム (MeS) 経由で、**MUIS**・同指定機関により指定された期限内に修正又は回答しなければならない。これを怠れば、申請は、特段の説明なしに、却下されるものとする。

5.12 **MUIS-e** ハラルシステム (MeS) が修正された場合のアップデート

申請企業は、**MUIS-e** ハラルシステム (MeS) により生ずる、あらゆる不具合に対処するために、**MUIS**・同指定機関により指定された期限内に、**MeS** を修正・アップデートしなければならない。

これを怠れば、申請は、特別の説明なしに、自動的に却下されるものとする。

5.13 不備の修正期限の延長

申請企業が不備を修正するためにより多くの時間が必要であれば、期限が満了する前に、**MUIS-e** ハラルシステム (MeS) 経由で、**MUIS**・同指定機関に申し出なければならない。**MUIS**・同指定機関は、自らの裁量で、当該申し出を許容または却下するものとする。

5.14 申請の許可

MUIS が、申請企業の実績を考慮して、申請企業がハラル認証条件を遵守できると認めた時にのみ、申請は許可される。

5.15 **MUIS** の裁量権

MUIS は、自らの裁量で、認証機関、ハラル制度の種類および申請の許可のためのその他の条件を決定することができる。

5.16 認証書の受け取り

申請企業は、ハラル認証書の受け取り・認証費用の請求書の発行の連絡があった日から **14** 営業日以内に、**MUIS** の事務所でハラル認証書を受け取り、それと引き換えに認証費用を支払わなければならない。認証費用は絶対に払い戻し不可である。

この受け取りと支払いを怠れば、申請は、再度の連絡なしに、自動的に取り消されるものとする。

5.17 許可された申請の取り消し

申請企業は、許可された申請を取り下げる決定をした時は、認証費用の払い戻し不可のルールに従う。

5.18 認証書の受け取りに際しての支払い

支払いは、現金・小切手・NETS（Network for Electronic Transfers：シンガポールの電子支払いシステム）、もしくは、MUIS の認める他の方法で、認証書の受け取り期間内あるいは受け取り前に、行わなければならない。支払小切手は線引き小切手で、Majlis Ugama Islam Singapura 宛としなければならない。

5.19 小切手の不渡りに伴う認証の取り消し

支払いのための小切手が銀行で不渡りとなった場合、申請企業は現金または NETS（Network for Electronic Transfers：シンガポールの電子支払いシステム）で、MUIS から不渡りの通知のあった日から 5 営業日以内に支払わなければならない。

この支払いを怠れば、ハラール認証は、申請企業への追加連絡なしに自動的に取り消されるものとする。申請企業は、不渡りの通知日から 7 営業日以内に、取り消されたハラール認証書を MUIS に返却しなければならない。

5.20 申請の却下

申請は、下記の各項の事由およびその他の事由で、却下される。

1. 申請が、MUIS-e ハラルシステム（MeS）以外の方法でなされた時
2. 提出が、不完全あるいは不正確である時
3. 規定された期限までに、手数料の支払いがない時
4. 規定された期限までに、申請の不備に対する回答がなされない時
5. MUIS-ハラール認証条件に違背する時
6. 申請企業が、MUIS により課された停止期間にある時
7. 以前に交付されたハラール認証に関し、法令または MUIS-ハラール認証条件違反の疑いのため実施されている調査結果が未定の時

5.21 却下後の新規の申請書の提出

申請書が却下された場合、申請企業は新規の申請書を提出してもよい。当該申請は、現行の申請手数料の払い戻し不可の制度、MUIS・同指定機関の検査、MUIS-ハラール認証条件に従うこととなる。

5.22 法令等違反があった場合における関連申請の連座

複数の製品・フランチャイズ小売店・チェーン小売店・食堂・セントラル・キッチン（中央集中型厨房）および関連する組織・事業についての申請の場合には、許可は同時に与えられるものとする。複数のこれら組織・事業のいずれかにおける違反は、他の関連申請の許可に影響を及ぼすかもしれない。

5.23 以前に却下された製品・小売店・セントラル・キッチン（中央集中型厨房）・関連組織・事業についての新規申請の再提出

複数の製品・フランチャイズ小売店・チェーン小売店・食堂・セントラル・キッチン・関連組織・事業についての申請が却下された場合、申請企業は、却下の日付から7営業日以内に、却下された申請ごとに新規の申請を提出することになる。これを怠れば、既存の他のハラル認証を得た製品・小売店・食堂・セントラル・キッチンおよび関連する組織・事業の認証資格が影響を受けるかもしれない。

すべての、そのような新規の申請は、現行の申請手数料の払い戻し不可の制度、MUIS・同指定機関の検査、MUIS-ハラル認証条件に従うこととなる。

5.24 以前に許可されたか、取り消された小売店・セントラル・キッチン（中央集中型厨房）・事業に対する新規申請の再提出

フランチャイズ小売店・チェーン小売店・食堂・セントラル・キッチン・関連組織・事業の、いずれかの店舗に対するハラル認証が取り消された場合には、申請企業は取り消しの日付から7営業日以内に、新規の申請書を提出するものとする。これを怠れば、既存の他のハラル認証を得た小売店・食堂・セントラル・キッチン・関連組織・事業の認証資格が影響を受けるかもしれない。

すべての、そのような新規の申請は、現行の申請手数料の払い戻し不可の制度、MUIS・同指定機関の検査、MUIS-ハラル認証条件に従うこととなる。

6. 認証後

6.1 常時の条件遵守

MUIS-ハラール認証条件は、常時、遵守されなければならない。

6.2 通告なしの検査

ハラール認証の交付後は、必要に応じて、MUIS・同指定機関は、事前通告なしに定期監察を行うものとする。

6.3 違反の修正

定期検査において、違反が発覚した時には、認証保持企業は、指定された期限までに、修正その他の必要な措置を講じるものとする。

6.4 申請情報の常時更新

MUIS-e ハラルシステム (MeS) に記載した申請情報は、常時、更新しなければならない。申請情報の変更は、連絡先情報・イスラム教徒担当者の詳細・製品名・原材料・加工助剤・添加物・納入企業・海外の認証機関を含め、MUIS-e ハラルシステム (MeS) で届け出なければならない。

6.5 連絡先情報の更新

認証保持企業は、連絡先が変わった時は、5.10 項に従い、主たる eMail アドレスを、MUIS-e ハラルシステム (MeS) で更新しなければならない。

注記

ハラール認証申請に係る連絡は、MUIS-e ハラルシステム (MeS) で、直近に更新された eMail アドレスになされる。

6.6 施設の所有権・規模、レイアウトの変更

認証保持企業は、施設の所有権・規模、レイアウトを変更する場合には、その変更の遅くとも 30 営業日以前に、MUIS に届け出なければならない。

6.7 住所の変更

認証保持企業は、住所を変更する場合には、

1. 既存のハラール認証書は、自動的に取り消し・無効になるので、住所変更日から 7 営業日以内に MUIS に返却しなければならない。新住所地においてハラール認証を取得する前は、ハラール関連の各種請求をすることはできない。

2. チェーン店・フランチャイズ店については、新規店舗の営業開始日あるいは住所変更日から7営業日以内に、新しい申請書を提出しなければならない。
3. チェーン店でない店舗、あるいは、他のハラル認証店と同じ店名をつけない店舗・施設・事業については、新住所の施設の認証取得を希望する場合は、(通常通り)新規の認証申請を提出することになる。

6.8 部外者による施設の使用

他の運営者あるいは企業は、MUISの事前の書面による許可がない限り、認証保持企業の施設を使用することは許されない。当該許可(申請)は、完全に却下されるか、許可される場合でもMUISの裁量で適切と思料する条件が付与されることとなる。

6.9 公衆からの意見への説明

公衆からの意見があった場合には、それが申し立ての形であるか否かを問わず、認証保持企業は、MUISの書面による要求から5営業日以内に、MUISに説明するか、説明書を提出しなければならない。

6.10 証拠の収集

MUIS・同指定機関は、調査のために、関係する試料、写真その他の資料を収集することができる。

6.11 消滅日についての注意義務

認証保持企業は、自らハラル認証の消滅日に注意する義務を有する。認証の更新を希望する場合には更新申請書を提出しなければならない。更新申請書は、認証の消滅の90日より後、30日より前に提出されなければならない。

6.12 登録されたeMailアドレスへの注意喚起

MUISは、MUIS-e ハラルシステム(MeS)に登録された主たるeMailアドレスにシステム機能の範囲で、自動emailによる注意喚起書を送ることができる。しかし、6.11項に示すとおり、MUISは、該当企業にこのような注意喚起書を、確実に送付・通知する責任を負うものではない。

6.13 変更・更新申請の情報更新

認証保持企業は、変更・更新申請書を提出する前に、MUIS-e ハラルシステム(MeS)のすべての情報を確実に更新しなければならない。

7. 広告

7.1 宣伝

企業・事業所、製品、メニュー項目、原料・加工助剤のハラルの水準について誤解を招くような、包装・宣伝・広告、メニュー表／メニュー板・資料類（看板、名刺、送付状、発注書等）は、オンライン、オフラインを問わず、許されない。

注記

「食鳥のハラル制度」で認証された企業は、食鳥・同副産物、事業がハラル認証を受けたことを、認証の審査対象の範囲を超えて、標榜してはならない。たとえば、下記の各項に掲げる行為をしてはならない。

- a) 誰が屠畜したかにかかわらず、ハラルでない鶏肉・内臓をハラルであると標榜すること
- b) 屠畜場がハラル認証を受けていないのに、ハラル認証マークを配送車に表示すること
- c) 屠畜場がハラル認証を受けていないのに、ハラル認証マークを送付状、発注書、ウェブサイト等に表示すること。ハラル認証マークの使用は、ハラル認証製品に限られるべきである。

7.2 誤解を招く行為の禁止

ハラル認証の取得前、ハラル認証の失効・取り消しの後、認証・マークの使用許可の停止・取り消し処分の期間には、ハラルであると標榜してはならない。

7.3 同じ印刷物・出版物の使用の禁止

申請企業・認証保持企業は、ハラル認証を受けていない事業で使用している包装、メニュー表、ポスター、宣伝・看板、印刷物・出版物に類似した物を（ハラル製品に係る事業で）使用してはならない。

注記

ハラル認証を受けた子会社と認証を受けていない子会社のロゴ・標識は、一般の人が容易に区別できるようにしなければならない。

7.4 認証保持企業の認証状況リスト

MUIS は、すべての認証保持企業の認証状況リストを、適切な詳しさと公表する裁量権を有しているものとする。

8. MUIS ハラル認証・認証マーク・ハラル食鳥マーク

8.1 認証の発行

ハラル認証は、申請企業の実績を考慮して、MUIS が以下の点を認めた時にのみ交付されるものとする。申請企業が MUIS のハラルの条件を遵守できること、申請が許可されたこと、未払いの MUIS への納付金および認証費用の支払いがあったこと、失効したハラル認証書が返却されたことである。

8.2 認証の有効性

交付されたハラル認証は、規定されている期間、MUIS ハラル認証条件の下で有効である。ハラル認証は更新することができる。

8.3 誤用を防ぐ責任

認証保持企業は、どのような形であれ、ハラル認証書と認証マークが誤用されない措置を講じる責任を有するものとする。

8.4 認証書の所有権は MUIS にある

ハラル認証書の所有権は MUIS にある。認証保持企業は、自らに交付された認証書に責任を負うものとする。認証保持企業は、要求があれば直ちに、MUIS に認証書を返却するものとする。

8.5 認証書の譲渡の禁止

ハラル認証書は、その一部であっても、譲渡してはならない。

8.6 施設外における認証書の表示禁止

交付されたハラル認証書は、認証された施設の外で表示してはならない。

8.7 複写認証書、失効した認証書の表示禁止

複写された認証書、失効した認証書は、いかなる場合でも表示してはならない。

8.8 失効した認証書の原本の返却

失効した認証書は、失効日から 7 営業日未満内に、MUIS に返却しなければならない。

8.9 認証書の紛失

認証保持企業は、認証書を紛失した時は、いかなる場合でも、直ちに警察に紛失届を提

出し、当該紛失届の写しを MUIS に提出しなければならない。

8.10 認証書の謄本

ハラル認証書を紛失・破損した場合、あるいは、追加の認証書を必要とする事由がある場合には、認証保持企業は、MUIS 承認を得て、手数料を支払い、MUIS 所定の書式により、ハラル認証書の謄本を請求しなければならない。

8.11 認証マークの使用・複製の事前承認

ハラル認証マークの所有権は MUIS にある。認証保持企業は、関係者が認証マークの全部または一部を、どのような形であれ使用・複製する場合には、必ず事前に MUIS の許可を得なければならない。使用・複製の申請は、却下されることもあるし、MUIS の適当と認める方法によることもある。

8.12 認証マークの様式の正確な表現

認証保持企業は、請求に応じて MUIS から提供されたハラル認証マークの様式を、正確に表現しなければならない。

8.13 認証マークの様式の正確な表現

認証保持企業は、MUIS が規定するハラル食鳥マークの印刷・使用の要件（付属書 C）を、正確に満たさなければならない。

8.14 不用意に改変されたマークの使用禁止

認証保持企業は、ハラル認証書を不用意に改変して（例：ステッカー、シール）、使用してはならない。

8.15 認証の停止・取り消し

本「食鳥のハラル制度」のいかなる既定にかかわらず、認証保持企業が下記の各項に該当すると認められる場合には、MUIS は、認証保持企業に書面で、即時にハラル認証を停止しあるいは取り消す権限を有する。

1. MUIS-ハラル認証条件に違反したこと
2. 書面であるか否かを問わず、虚偽または詐欺的な陳述、証明、表現をしたこと
3. NEA（National Environment Agency：環境庁）、AVA（Agri-Food and Veterinary Authority：農食品・獣医局）、HSA（Health Sciences Authority：健康科学局）から発行された、適用免許が停止されたこと
4. 事業を停止したことあるいはその恐れがあること
5. 資産の全部または一部の移転に係る受取人、執行官等が指名されたこと

6. 法的管理の申し立てがある（あった）こと
7. 定常業務の一環であっても、30日を超えて連続して事業を停止したこと
8. 債権者の利益のための協定を結んだこと
9. 清算・破産への移行、合併・再編のための保全措置があったこと
10. ハラル認証を保持し続けることが好ましくないと MUIS が思料する罪名の有罪判決を受けたこと

8.16 連絡方法

MUIS-ハラル認証条件の違反あるいは法令違反に関する必要な連絡は、(MUIS からの連絡、認証保持企業からの連絡のいずれの場合も)、書面で、(親展の場合もある)、国内郵便、航空郵便あるいはファクシミリで、下記の住所・アドレスに送付するものとする。

(到着時に効力を生じるが、国内郵便は発送後 2 営業日、航空郵便は発送後 5 営業日、ファクシミリは発信表に記載された通信日付において有効となる。)

1. 認証保持企業宛の場合

MUIS-e ハラルシステム (MeS) において認証保持企業が申し出た住所、Fax 番号

2. MUIS 宛の場合、

Singapore Islamic Hub, 273 Braddell Road Singapore 579702
Fax No.: (65) 6259 4733)

8.17 停止、取り消し時の認証書および認証マークの使用中止

認証保持企業は、認証の停止・取り消しの日付から、認証書および認証マークを使用する資格を失うものとする。

認証の停止・取り消しがあった場合は、認証保持企業は下記の対応をしなければならない。

1. 直ちに、認証書を MUIS に送付すること
2. 直ちに、認証マークの使用を中止すること
3. (MUIS が別段の指示をしない限り)、その事情に応じて、直ちに、当該認証書および認証マークを、その表示を申請したあらゆる事業所、すべての製品・ステッカー・ラベル・包装・パンフレット・広告 (オンライン、オフラインとも)・車両・コンテナおよびこれに類するものから排除・削除・抹消する適切に必要な措置を講じること。これらの場所、物が、認証保持企業の所有・管理・支配下にあるか否かは問わない。
4. MUIS から求められれば、その事情に応じて、MUIS の指定する期間内に、当該認証書および認証マークの表示を申請したすべての製品・ステッカー・ラベル・包装・パンフレット・広告 (オンライン、オフラインとも) およびこれに

類するものを、MUIS に送付すること。

ハラール認証条件違反について、MUIS の調査が継続している間、認証保持企業が MUIS の求める必要な措置を講じるまでの間は、ハラール認証の変更・更新申請、新規のハラール認証申請により、既存のハラール認証に変更を加えてはならない。(このような変更は、MUI への認証書の送付の追加措置としても代替措置としても、することができない。)

8.18 認証・マークの消滅に伴う使用の禁止

認証保持企業は、認証の消滅によりハラール認証書・マークを使用する資格を喪失するものとする。

9. その他の条件

9.1 MUIS の無答責

申請企業・認証保持企業は、MUIS-ハラル認証条件等に対する違反、ハラル認証・認証マークの違法な使用・その他の行為から生じるあらゆる請求・損害・出費・費用（第三者により主張されるものを含む）を、いつの時点においても、MUIS に求めることはできない。

9.2 MUIS の決定は最終決定である

申請企業・認証保持企業は、ハラルに係る事項についての MUIS の決定を、義務的なものとして受け入れなければならない。認証および申請に係る事項の MUIS の記録は、ハラル認証保持企業・申請企業を拘束するものとする。

9.3 免除と解してはならない

ハラル認証条件の下での権限・是正措置の行使について、MUIS に不行使・違反・遅延があっても、これを MUIS による権限・是正措置の免除と解してはならない。

MUIS が、ハラル認証条件の各条項に基づいて認証保持企業・申請企業に厳密な行為を要求・強制をしなくても、また、同条件に基づく権限の行使をしなくても、MUIS が同条項に基づき主張する権限を放棄したと解してはならない。MUIS が同条項に基づき主張する権限は、他の事案においても、維持され、完全に有効である。

9.4 法的検査への同意

申請企業・認証保持企業は、その条項違反の場合には、すべての事業記録の法的検査に同意しなければならない。

9.5 MUIS-ハラル認証条件の変更

MUIS は、いつでも、申請企業・認証保持企業に対し、書面の通知で、ハラル認証条件の1つあるいはそれ以上の箇所の修正・削除・追加をすることができる。そのような変更は、通知のなされた日付または通知で示された日付から有効となるものとする。

9.6 申請の再調査

MUIS は、必要に応じて、ハラル認証に係るすべての申請・許可を再調査できる。

9.7 MUIS の決定は確定である

すべての事案について MUIS の決定は拘束力を有する。

付属書 A 原料・加工助剤のための補助資料

ハラール危険水準	低	中-低	中-高	高
原材料・加工助剤・添加物のタイプ	植物原料 未加工の海産物 豆類 米 香辛料 合成化学品	大豆 オリーブ油 ごま油 植物油 合成食酢 麺類 パスタ 食品添加物（除E400番台＝増粘剤、安定剤、乳化剤）	酵素 チーズ・同副産物 食品添加物（E400番台＝増粘剤、安定剤、乳化剤） 缶詰 菓子・菓子パン 乳製品 加工海産物 ソース・調味料 生酢	食肉・食肉製品 食鳥・食鳥製品 牛肉抽出物 牛脂 鶏皮（食鳥皮） 鶏脂（食鳥脂） 香料 ゼラチン
必要とされる資料のタイプ	製品の成分表・ラベル	製品の成分表 ハラール質問表（必要なら）	ハラール質問表 MUIS 公認ハラール認証* または実験室分析レポート（必要なら）	MUIS 公認ハラール認証*

*すべての申請企業・認証保持企業は、原材料・加工助剤・添加物の調達前に、MUIS-e ハラルシステムで、MUIS 公認のハラール認証機関の最新のリストをチェックすることを、強く求められる。

注記

上記の表は、一般ガイドラインにすぎず、確定的なものではない。MUIS・同指定機関は、原材料・加工助剤・添加物について、さらに情報・資料を求める裁量を有するものとする。

付属書 B シンガポール MUIS ハラル品質管理システム (HalMQ) 計画の作成例

	HAP	加工の段階	ハラールへの危険性	管理方法	許容限界値 宗教的手順
例	1	原材料調達 (Step1)	非ハラールの原材料・加工助剤・添加物の調達 (例: 非ハラールの食鳥)	食肉・チキン類のハラール認証の入手 非ハラールの食肉・食鳥材料のハラール認証・製品の成分表・詳細なハラール質問表・実験室分析レポートの入手 全原材料調達前に MUIS の許可取得	許容限界値 ゼロ

(右欄は下へ続く)

(上から続く)

モニタリング・システム					是正措置	
	何を?	どのように?	いつ?	誰が	措置	注意喚起・報告
例	原材料のハラールの水準	食肉・食鳥類のハラール認証取得 非ハラールの食肉・食鳥材料のハラール認証・製品の成分表・詳細なハラール質問表・実験室分析レポートの入手 全原材料調達前に MUIS の許可	原材料調達時	購買責任者	一般的指示	供給企業へ注意喚起 Cheryl Lim 氏への報告 (購買課長、ハラール管理チーム員) ハラール事故報告書の作成

HAP : ハラル確認ポイント

承認者 : _____

承認日 : _____

発行日 : _____

バージョン (版) : _____

社印 : _____

付属書 C ハラル食鳥認証マークの印刷・使用の要件

1 ハラル認証保持企業は、ハラル食鳥マークについて、下記に列挙された事項を記載・遵守しなければならない。

1. 次の情報を記載した判読可能な、糊付きのタグ（下記の見本参照）
食鳥屠畜場の顧客番号（認証マークの下部に記載）、認証保持企業名、固有の
通し番号、連絡先の詳細、屠畜の日付を表示した MUIS ハラル認証マーク
2. MUIS ハラル認証マーク：詳細は MUIS へ
3. 通し番号：各ハラル食鳥マークに固有の番号でなければならない
4. 長さ と 幅：任意
5. 色調：パントン 355 (Muis グリーン)
6. 耐久性：不正開封防止処置
7. 素材：耐水性の合成紙・プラスチック・アルミニウム
8. 印刷；直接印刷法または反転印刷法、ただし、上記の色調を遵守しなければならない

見本（直接印刷）

	ABC Poultry(株)	屠畜の日付
FS HALAL CHICKEN	Tel.: 6111 0000	日・月・年
c1111	通し番号：A 0020000	

食鳥屠畜施設に割り当てられた固有の顧客番号を、MUIS のハラル認証マークの下に印刷しなければならない

2 ハラル認証保持企業は、ハラル認証マークを、MUIS により認証されたハラルの方法で屠畜された食鳥のタグにのみ使用しなければならない。

3 ハラル認証保持企業は、権限ある職員のみがハラル食鳥マークにアクセスできるようにして、マークを安全に保管しなければならない。

4 ハラル認証保持企業は、いかなる形であっても、ハラル食鳥マークが不正使用されないようする責任を有するものとする。

5 ハラル認証保持企業は、ハラル認証マークの仕様設計・印刷企業の指名、事後における変更のためには、MUIS の事前許可を得なければならない。

- 6 ハラル食鳥マークの印刷は、シンガポールで行わなければならない。
- 7 ハラル食鳥マークの通し番号は、認証保持企業が雇う印刷企業に関係なく、連続しなければならない。通し番号はアルファベットの A000000 から 999999、B 1000000 から 1999999、C 2000000 から 2999999 等のようになる。
- 8 ハラル食鳥マークの印刷費用は、認証保持企業が負担する。
- 9 ハラル食鳥マークの印刷と配送は、以下の手順で行われる。
 1. ハラル認証保持企業は、ハラル食鳥マークの作成前に、MUIS の許可を求めなければならない。
 2. MUIS は当該請求を検討するものとする。請求の許可は、ハラル食鳥マークの許可通知書を通じて、ハラル認証保持企業に連絡される。
 3. ハラル認証保持企業は、MUIS により交付されたハラル食鳥マーク許可通知の写しを、ハラル食鳥マークの制作前に、公認印刷企業に送らなければならない。
 4. 公認印刷企業は、ハラル食鳥マーク許可通知に記載された数量と通し番号に基づき、ハラル食鳥マークを制作しなければならない。
 5. 公認印刷企業は、すべてのハラル食鳥マークを、プラスチックのラップで封入し、ハラル認証保持企業の使用の前に、直接 MUIS に届けなければならない。ハラル食鳥マークには、MUIS の許可通知と MUIS への送付指示書を添付しなければならない。
 6. MUIS はハラル食鳥マークの許可通知と送付指示書に（署名・氏名・日付を付して）裏書きし、送付指示書を、公認印刷企業に返送するものとする。MUIS は、完全に自らの裁量で、ハラル食鳥マークの印刷を許可するかを決定する。
 7. ハラル認証保持企業は、ハラル食鳥マークを、裏書されたハラル食鳥マーク許可通知書とともに、MUIS から勤務時間内に、ハラル認証マーク手数料を支払って、受け取らなければならない。MUIS は、自らの裁量で、ハラル食鳥マークに関する決定を行う。
 8. ハラル認証保持企業の代表イスラム教徒は、受領するすべてのハラル食鳥マークに MUIS の裏書があることを確認しなければならない。代表イスラム教徒は、ハラル食鳥マークの許可通知を、署名・氏名・日付を記して、確認の証明としなければならない。
 9. ハラル認証保持企業は、検査に備えて、ハラル食鳥マークの許可通知およびその使用の記録を 3-6 か月分備えておかなければならない。

10 ハラル認証保持企業は、ハラル食鳥マークの送付・確認・保管・在庫・管理に責任を有するものとする。

11 ハラル認証保持企業は、不使用のハラル食鳥マーク・棄損したハラル食鳥マークを直ちに廃棄し、その記録を残さなければならない。

12 ハラル食鳥マークは譲渡禁止である。

13 ハラル認証保持企業は、小さい番号から大きい番号へ一続きの通し番号をつけたハラル食鳥マークを使用しなければならない。

14 ハラル認証保持企業は、食鳥の小売店舗に対し、食鳥をカットした後消費者に渡す前に、使用済のハラル食鳥マークを廃棄するように、注意喚起しなければならない。

15 ハラル認証保持企業は、ハラル認証書の写しを、食品小売り事業所に渡してはならない。

16 ハラル認証保持企業は、食鳥の小売店がその施設にハラル認証書を表示することにより、ハラル認証書を誤用することが絶対にならないようにしなければならない。

付属書 D—用語集

イスラム教徒行政法 (Administration of Muslim Law Act)

イスラム教徒、イスラム教徒の宗教事案の規制、国内のイスラム教徒の宗教事案およびイスラム法廷について助言する会議の設置に関する法律である。

添加物 (Additive)

香りを保ち、味や見栄えを良くするために加えられる物質。

許容限界値 (Allowable Limit)

容認できるものを容認できないものから区別する計測値。

例として、動物の屠畜時の電気ショックの電圧、エタノールの量がある。

申請企業 (Applicant)

ハラール認証の申請書を提出する企業・事業所。

公認印刷企業 (Approved Printing Company)

MUIS のハラール認証保持企業に替わって、MUIS からハラール食鳥マークの印刷を行う許可を得ている地元企業。

ブランド・オーナー (Brand Owner)

製品の商標を所有する企業。当該企業は、製品を自ら生産することもあれば、生産を外注することもある。

修了証 (Certificate of Achievement)

MUIS アカデミーのハラール研修プログラムを受講し、定められた評価基準を満たした人に交付される証書。

変更申請 (Change Application)

以前に認証されたハラール申請の変更の許可を求めるために、MUIS-e ハラールシステム (MeS) 経由で提出される申請。

有資格のイスラム教徒担当者 (Competent Muslim Personnel)

MUIS アカデミーの必修の研修プログラムを修了したイスラム教徒担当者。

下請け製造企業 (Contract Manufacturer)

製品を他社に替わって製造する企業。OEM (他社ブランドによる自社生産) とも言われる。

下請け製造品 (Contract-Manufactured Product)

製造のためにアウトソーシングされた食品および非食品。

下請け屠畜者 (Contract-Slaughterer)

食鳥を他社に替わって屠畜する屠畜場。OEM (他社ブランドによる自社生産者) とも言われる。

管理方法 (Control Measure)

ハラルへの危険性を取り除くために必要な行動・行為。

修正措置 (Corrective Action)

ハラル確認ポイント (HAP) におけるモニタリングの結果が管理不能状態を示している時に採られる措置

作業実施記録 (Documentation)

ハラル品質管理システムの下で、定型的・反復的な作業を記録した、1つ1つの工程の証明文書。

疑わしい (Doubtful)

ハラルかどうか分からない品目。

エクスプレス申請 (Express Application)

申請の処理は、新規申請書の提出と払い戻し不可の申請手数料の支払い後7営業日以内に、開始するものとする。これは、ハラル認証が7営業日以内に交付されることを保証するものではない。

食品 (Food)

飲料を含む。

ハラル (Halal)

「許される」ことを意味する。

ハラルは、製品・サービス・行為が、製造・加工・販売・陳列・輸送に際して、イスラ

ム教徒の法律の要件を満たしていることを意味する。場合によっては、そのような製品・サービス・行為そのものを意味する。

詳細情報は、「ハラール食品の取り扱いおよび加工のための一般ガイドライン」のシンガポール MUIS ハラール規格 ((MUIS-HC-S001) 参照。

ハラール確認ポイント (Halal Assurance Point (HAP) (複数の場合は HAPs))

事業所内において、ハラールへの危険の発生を除去するために、管理・計測する単位工程。たとえば、原材料の搬入工程、動物の屠畜の工程等を含む。

ハラール食鳥マーク (Halal Poultry Mark)

MUIS のハラール認証マークの付けられたタグで、ホールチキンがハラールであることを示すために使用されるもの。

ハラール管理チーム (Halal Team)

社内ハラール・システムの実施・モニタリング・維持の責任を有する、任命された職員のグループである。同チームは、本「食鳥のハラール制度」にしたがって、すべての要件が確実に満たされるようにする責任も有する。

ハラール管理チームは、管理者から任命されたチーム・リーダー、代表イスラム教徒、および、相応の知識と専門性を有する多様な分野出身者で構成される。

ハラール管理チーム・リーダー (Halal Team Leader)

管理者から任命されたハラール管理チームの長であり、MUIS アカデミーの必修のハラール研修を受講した者である。ハラール管理チーム・リーダーは、MUIS-ハラール認証条件を実施し、条件不適合状態を是正する権限を有するものとする。

ハラールへの危険性 (Halal Threat)

製品をノン・ハラールにする可能性。例として、ハラール原材料とノン・ハラールの原料の混合、MUIS による事前承認を得ていない原材料の搬入等がある。

MUIS-e ハラールシステム (MeS)

ハラール認証申請を提出する唯一の方法である。

MUIS-e ハラールシステムのアカウント (MeS Account)

MUIS-e ハラールシステムのアカウントの顧客コードである (例: C1234)。一般に、事業者は、1つの事業名に1つの MeS アカウントを有する。

MUIS-e ハラルシステムのチケット (MeS Ticket)

MUIS-e ハラルシステムで作ったチケット ID (例: T0123456)。一般に、事業者は、1つの事業名に複数の複数の MeS チケットを有する。

モニタリング (Monitoring)

本「食鳥のハラル制度」に規定された仕様・要件への適合性を評価するために、規定された一連の観察あるいは管理パラメータの測定を行うこと。

MUIS 指定機関 (Muis-appointed Agent)

Warees ハラル社。MUIS グループ内の指定された非営利の公益企業。

MUIS-e ハラルシステム (MeS) (Muis eHalal System (MeS))

MUIS のハラル申請プロセスのフロント・エンドとバック・エンドの双方を管理する、2007年導入のウェブ用ソフト。とりわけ、MUIS-e ハラルシステム (MeS) は、オンラインで、申請書の提出、申請内容の詳細のアップデート、認証費用の支払い、申請案件の審査状況のリアル・タイム情報の掲示、更新の自動注意喚起ができる。

MUIS-e ハラルシステム (MeS) のサイトは下記である。

<https://www.halal.sg/ehalalv2/login.aspx>

MUIS ハラル認証 (Muis Halal Certificate)

イスラム教徒行政法 (Administration of Muslim Law Act) 第 3 章 88A(1)項に基づき、MUIS により交付される認証。製品・サービス・行為において「ハラル認証」とは、イスラム教徒関係法の要件が、製品の生産・加工・販売・陳列、サービスの提供、行為の実施に際して、満たされていることを意味する。

MUIS のハラル認証マーク (Muis Halal Certification Mark)

イスラム教徒行政法 (Administration of Muslim Law Act) 第 3 章 88A(1)項に基づき、ハラル認証された製品・サービス・行為に対して使用される、MUIS の認証マーク。

イスラム教徒 (Muslim)

シャリア法に従って、イスラム教を信仰する人。

代表イスラム教徒 (Muslim Representative)

イスラム教徒であり、MUIS アカデミーによる必修の研修プログラムに出席した、ハラルチームの一員。代表イスラム教徒は、ハラルチームのリーダーになっても、ならなくてもよい。

ナジス (Najis)

「不浄」を意味する。
不浄とされ、イスラム教徒が消費することができない物質。

新規申請 (New Application)

ハラル認証を目的として提出される、新たな申請。

ノン・ハラル (Non-Halal)

「許されない」ことを意味する。
ノン・ハラルは、製品・サービス・行為が、製造・加工・販売・陳列・輸送に際して、イスラム教徒関連法の要件を満たしていないことを意味する。場合によっては、そのような製品・サービス・行為そのものを意味する。

通常申請 (Normal Application)

申請の処理は、申請書の提出と払い戻し不可の申請手数料の支払いから 14 営業日以内に開始するものとする。このことは、ハラル認証が 14 営業日以内に交付されることを保証するものではない。

ハラル食鳥マークの許可通知 (Notice of Approval of Halal Poultry Marks)

ハラル認証保持企業に、ハラル食鳥マークの印刷を認める MUIS の通知。印刷は、公認印刷企業によりなされるものとする。

常勤イスラム教徒担当者 (Permanent Muslim Personnel)

企業・事業所において、フルタイムまたはパートタイムで常勤雇用されたイスラム教徒担当者。企業・事業所のオーナーも含む。

宗教上の手順・規範 (Prescribed Practise)

実行・準拠しなければならない宗教上の手順・規範。ハラル屠畜の手順等がその例である。

主たる e-メールアドレス (Primary email address)

MUIS-e ハラルシステムの組織概要のページに記載された、企業の主たる e メールアドレス。

ハラル連絡事務所のページに記載された、主たる担当者の e メールアドレス。

加工助剤 (Processing Aid)

原材料・食品・食品成分の加工処理に際し、何らかの技術的な目的のために、意図して使用されるが、食品添加物として摂取されない物質または材料。ただし台所用品や、食器は含まない。

製品 (Product)

未加工・半加工・完全加工を問わず、企業・事業所により購買・使用・製造・配送された食品・非食品物質・材料。受発注・在庫管理の単位も指す。

有資格イスラム教徒屠畜者 (Qualified Muslim Slaughterer)

MUIS アカデミーの必修のハラール屠畜研修を受講し修了した、イスラム教を信仰する屠畜者。

原材料 (Raw Material)

製造・加工・組み合わせにより新しい有用な製品になりうる未処理材料または加工済の材料。

記録の保存 (Record-keeping)

データ・証拠・過去の記録を維持・保存する行為。

更新申請 (Renewal Application)

既存のハラール認証を更新するために、失効の 30 日より前に提出された申請。

宗教儀礼的洗浄 (Ritual Cleansing)

重度のナジス（豚、犬、それらの子孫）に接した台所用品、食器類の洗浄のこと。このような台所用品、食器類は、MUIS・同指定機関による洗浄後でなければ、ハラール食品の調理に使用してはならない。洗浄は以下の手順による。

- i. すべてのナジスの痕跡の除去
- ii. 水と砂の懸濁液の作成
- iii. 懸濁液を汚染された物に注ぐ
- iv. 汚染された物に清水を 6 回注ぐ。6 回未満であれば、洗浄は無効である。6 回を超えると洗浄は有効である。

審査の対象 (Scope of Audit)

各審査ごとに、重点、程度、境界を示す。審査の対象は、審査の物理的な地点、組織単位、工程・「行為」、「期間」を明示することにより特定される。「行為」の範囲・記録の

「期間」(月数、年数)は、審査により異なる。申請者の事業範囲の明確化とトレーサビリティ(原材料等の由来の把握)のために、審査対象にはメニュー・成分・原材料・添加物・加工助剤等の詳細を含む。

認証の審査対象 (Scope of Certification)

認証審査は、原材料・加工助剤・添加物の調達、製品の貯蔵・調整・包装・輸送・配送のすべての工程、その他に及ぶ。

シャリア法 (Shariah Law)

コーラン (Al-Quran) (イスラム教の聖典)、ハーデイス (Al-Hadith) (預言者ムハンマドの言行録、神の言葉)、イジュティハード (Ijtihad) (イスラム教の概念の独自の解釈の試み) に基づく、シャーフイー (Shafii)、ハナフィー (Hanafi)、マリキ (Maliki)、ハンバリ (Hambali) 学派によるイスラム法。特定の食品は、学派により、シャリア法・イスラム法上ハラルになったりノン・ハラルになったりする。

違反・不備 (Shortcoming)

MUIS-ハラル認証条件に合致していないこと。

短期店舗 (Short-term Stall)

主たる施設やセントラル・キッチン(中央集中型厨房)がハラル認証を受けている企業の、バザーや展示会等における仮店舗のこと。食堂施設のハラル制度の中の短期店舗のハラル制度が適用される。

シンガポール MUIS ハラル品質管理システム (HalMQ) (Singapore Muis Halal Quality Management System (HalMQ))

2008年に導入されたハラル認証要件に基づく、一連のシステム。「ハルマック」と発音され、ISOやHACCPなど国際的に知られた基準に対応する基準である。

詳細情報は、「ハラル品質管理システムの展開と実施のための一般ガイドライン」(MUIS-HC-S002)に関する、シンガポール MUIS ハラル規格を参照。

職員用パントリー (Staff Pantry)

職員が個人消費の食品を準備する、専用の部屋・区域のこと。

認証の審査対象となる製品・メニュー品目・原材料・加工助剤・包装材料の貯蔵・調整のための部屋・区域ではない。

購買品 (Trading Item)

ハラール認証の申請がなされた施設以外で生産された品目。

ホール・チキン (Whole Chicken)

部位がそのまま残るノンカット・チキン。

営業日 (Working day)

土曜、日曜、祝日以外の日。

alic

令和 2 年度国産食肉等新需要創出緊急対策事業
ハラルチキンに関する国内需要調査報告書

発 行 令和 3 年 3 月

発行者 一般社団法人 日本食鳥協会

〒 101-0032 東京都千代田区岩本町 2-9-7

TEL 03-5833-1029 FAX 03-5833-1033





国産チキン

あんしんも、おいしさも。