

ムスリムの方への食事提供について

2025年6月6日

1. はじめに

当ホテルでは、多様な文化・宗教的背景を持つお客さまに安心してお食事を楽しんでいただけるよう、ムスリムフレンドリーメニューの提供に取り組みます。

本ガイドラインは、イスラム教の信仰に配慮した食の選択肢をご提供するための基準として定めたものです。

2. 基本方針

- ・当ホテルでは、第三者機関によるハラール認証は受けておりません。
 - ・館内レストラン および 宴会場にて、ムスリムのお客さまに配慮した「ムスリムフレンドリー」メニューをご提供しております。
 - ・館内レストラン および 宴会場では、ノンハラール食 および 酒類をご提供しております。
-

3. 食材・調味料について

【肉 類】

- ・ハラールミート（決められた屠畜方法で処理された牛肉・鶏肉等）をご用意しております。
- ・豚肉および豚由来成分は、使用いたしません。

【魚介類】

- ・魚介類は、海老、魚（ウロコのあるもの）を使用しております。
- ・ウロコのない魚（うなぎ、穴子など）、蟹、イカ、タコ等は使用いたしません。

【アルコール】

- ・アルコール類（料理酒・みりん・ワイン等）は使用いたしません。
- ・ドレッシングは醸造酢（アルコール）を含まない製品、または自家製を使用いたします。

【調味料】

- ・醤油、味噌、酢は、ハラールとされる（ハラール認証を受けている）ものを使用いたします。
- ・食塩は基本的に無機物であり動物性原料を含まないものを使用いたします。
- ・調味塩やフレーバーソルトなど動物性添加物を含む加工塩は、使用いたしません。

【その他】

- ・加工食品は、豚の骨や皮からとったスープなどや「豚由来のゼラチン」を使ったものはご提供いたしません。
 - ・ハラール認証がない場合は、成分と製造工程を確認しハラールの原則に従って使用可否を判断いたします。
 - ・成分表上に表示されるアルコールや豚由来の原材料が添加されていない食材、調味料、揚げ油を使用しております。
-

4. 調理環境の配慮

- ・調理器具は、通常の料理と同じものを使用しますが、十分に洗浄して使用いたします。
 - ・食器、カトラリーも通常の料理と同じ物を、十分な洗浄をして使用いたします。
 - ・スタッフの手指の消毒や調理器具の殺菌の為、アルコールを含む消毒液を使用しております。
-

5. 表示と説明

- ・ご要望により、buffet料理については「ムスリムフレンドリー」、肉類、アルコール等の使用をピクトグラム表示いたします。
 - ・レストランにおいて、コース料理・アラカルトのご注文は、食材をスタッフが必要に応じてご案内いたします。
-

6. その他の配慮事項

【食材の保管について】 倉庫、冷蔵庫、冷凍庫は一般と同じものを使用しますが、区分はしております。

【調理師について】 ムスリム専門の調理師はおりません。

【宴会場において】 ご希望があれば、ムスリムの方用の料理コーナーを設けることも可能です。