

●○○ 第214回あすか倶楽部 定例会 ●○○

テーマ：食のインバウンド対応

講師：ムスリムおもてなしセンター株式会社 代表取締役 中川 圭吾 氏

日時：2019年7月20日（土）14:00～17:00

場所：三会堂ビル8階 （一社）大日本水産会 大会議室

【概要】

訪日外国人観光客が増加している中、食の多様なニーズへどのように対応すればよいか、特にムスリム向けのハラールについて、詳しくご説明いただいた。

【内容】

1. 訪日外国人観光客・最新の動き

- ① 2018年度の訪日外国人観光客数は3,100万人を超え過去最高となった。
- ② 中国・韓国・台湾・香港で約7割。アジアで約85%。
- ③ 訪日1回あたり平均9泊。平均消費額は飲食33,000円、買い物50,000円。
- ④ 訪日観光客の消費も国によって様々
 - ・韓国：平均宿泊数は4.3泊と少ない。
 - ・中国：平均宿泊数は9.7泊と多い。体を冷やさないよう温かいものを好む。
 - ・台湾：リピーターが多い。1割がビーガン。匂いが出るものダメ。
 - ・香港：1泊当たり旅行支出が24,517円と多い。
- ⑤ 3つのステップでインバウンド対応 1) お客様が求めることを理解する 2) 文化や常識が違うことを思い起こす 3) こちらがどこまで対応するか決めて伝える
- ⑥ 言葉の壁を超える方法
 - ・道具を用意しておく。先に準備しておく。
 - ・絵文字（ピクトグラム）で伝える。東京都ではEAT TOKYO事業にてピクトグラムを無料提供し多言語メニューの支援を行っている。

2. 多様な食事への対応

- ① 多様なニーズへの対応パターン
 - ・あらかじめお店で対応を決めておき、お客様の注文前に店外や店頭で説明しておく。
「入店する」か「他に行く」かは、お客様に判断いただくことが大切。
- ② ベジタリアン
 - ・業界団体の定義では主に3種類。
 - 1) ビーガン 一切の動物性食品を口にしない
 - 2) ラクト・ベジタリアン 菜食主義+乳製品は食べる
 - 3) ラクト・オボ・ベジタリアン 菜食主義+乳製品・卵は食べる

③ ムスリム

- ・イスラム教徒。世界に約 16 億人。日本に住んでいるのは約 13 万人。
- ・訪日外国人ムスリムは約 100 万人で全体の 3%。うち 85 万人が東南アジアから。

④ ハラル

- ・「ハラル」の反対が「ハラーム」
- ・「ハラーム」(神に禁じられた)
豚、豚由来のもの。イスラムの方式で蓄されていない牛・鶏・羊。血液。
飲料用アルコールなど。
- ・「ハラル」(神に許された)
ハラームなもの以外はハラルと理解すると覚えやすい。
野菜・果物・穀物・きのこ類。魚介類。牛乳。卵。
- ・ムスリムは個人個人が判断する。その時の考え方・行動が神の教えに沿うか、意識する人も多い。人によって考え方に差があり、柔軟な人も沢山いる。

⑤ ハラル認証

- ・ISO のような世界的な統一基準がない。認証機関は世界で 200 以上。日本政府もコントロールしていない。取得費用は 30~100 万円ぐらい。
- ・「ハラルかどうかは神のみが決めるものであり、人間が決めるものではない。」との考え方もあるので、ムスリムの間でも認証自体の議論がある。

3. まとめ

① わかれば低リスク&チャンス

- ・日本人にはなじみが薄いのが、パターンがある。宣伝もネットを使えば低コスト。
- ・ムスリムだけがターゲットではニッチだが、ベジタリアンや一般の日本人と一緒に取り込めばビジネスになる。

【所感】

- ①ベジタリアンにもタイプがあること、ハラームとハラルの関係、ハラル認証の統一基準がないこと、ムスリムでも柔軟な人もいること、など初めて知ることが多く興味深いお話であった。ムスリムにとってアッラーは唯一絶対の神。日本では受験の神様は天満宮、縁結びの神様は出雲大社・・・いろいろな神様がおり外国人にはどう映るだろうか？ の話にはうなずけた。
- ②訪日外国人も増加し東京オリンピックも控え、今後は外食、ハラル認証なども含めたビジネスチャンスが広がりそうだが、宗教にわりと無頓着な人が多い日本人としては、まずは相手への正しい理解を深めることが求められると感じた。

以上

報告者 第 30 期 坂倉 忠夫

※上記は記録であり、講演内容を全て正確に反映したものではありません。