

— ハラルの基礎とビジネスの関連性 —

HALAL FOOD

2018年 11月20日 (火)

聴講無料

第一部 ～ ムスリム観光客への対応方法とビジネス戦略 ～

講演

ハラールフードと国際基準の食品表示法や HACCP の関連性について理解を深め、食品販売戦略におけるムスリム観光客対策と商品開発やハラールフードマーケットへの販路拡大の可能性を探る。

第二部 ～ 市場で購入できる食材で作るハラールフード ～

調理
実演

今後増加が見込まれるムスリム観光客に対応すべく、実践できるレシピ紹介、メニュー開発等について講師による調理実演・試食を行う。観光・宿泊・外食産業に向けた商品開発・サービスの取組み方法について解説する。

第一部 ～ ムスリム観光客への対応方法とビジネス戦略 ～

時間 10:25 ～ 12:00 【受付時間】 10:00 ～ 10:20

場所 札幌中央卸売市場 会議室 水産棟4階 (中央区北 12 条西 20 丁目 2-1 水産棟4階)

定員 50 名 *11 月 6 日お申込み締切り

対象者 北海道内食品産業・観光業・外食産業に関連する方々

講師 松井 秀司 MATSUI HIDESHI 氏

株式会社ミヤコ国際ツアー代表取締役
日本ハラール協会副理事長

1959 年大阪市平野区にて誕生、1983 年 青山学院大学経営学部卒業、58 歳(2017 年現在)大学卒業後、旅行会社に就職し、3 年後父の経営する、株式会社ミヤコ国際ツアーに入社。以後約 30 年間、同社の経営者として今日に至る。2004 年から中国を中心としたインバウンドツアーの取り扱いを開始し、2011 年よりマレーシア、インドネシアからのムスリムに特化したインバウンドツアー、「ハラール・フレンドリー・ジャパン」を開始する。2010 年より NPO 法人日本ハラール協会を有志と設立し、副理事長として日本国内の「ハラール化」の推進、普及そして日本企業のグローバル化支援と日本経済活性化を目指して活動を行っている。

著書に、「日本でムスリムの観光客を迎える」(桜井啓子編『イスラーム圏で働く』岩波新書、2015 年)など。2011 年にイスラーム教徒に改宗(イスラーム名:ムーサ Mosa)



お申込みは裏面をご覧ください

第二部 ～ 市場で購入できる食材で作るハラールフード ～

レシピ

- 海鮮ときのこのハラール丼 ■真いかのステーキ / 野菜の照り焼きソース
- 味噌仕立ての和風ミネストローネスープ ■ハラール調味料など

時間 13:40～15:50 【受付時間】13:20～13:35

場所 札幌中央卸売市場 調理実習室 管理センター2階
(中央区北12条西20丁目2-1 管理センター2階)

定員 48名 *11月6日お申込み締切り

対象者 北海道内食品産業・観光業・外食産業に関連する方々

講師 嶋田 潤治 SHIMADA JUNJI 氏

有限会社 レザン研究所アール 代表取締役社長
調理免許 / ふく調理師免許(免許番号 8844 号)

NPO 法人日本ハラール協会 評議員

1981年より「和食調理人」として料亭「新川」(赤坂)に入店。割烹「伊よ」(赤坂)、割烹「虎仙」(虎ノ門)、銀座「月日亭」などの店舗で修行を積み、1992年店舗メニュー開発を手がける味の素の傘下「トレッドアソシエイツ」に入社。開発のノウハウを学び1998年(有)レザン研究所アールを設立。

メニュー開発 / 店舗開発 / 飲食に関わる顧問業務 / 現場指導 / 講習会講師などを主に活動、スチームコンベクション / プラストチャーに関する講習会、外食 / 惣菜メニュー開発及びオペレーション指導。ハラール和食の開発 / 調理指導。

著者に、「チラシがヒントの料理メニュー」(今野保氏と共著)、「スチコン実践活用マニュアル」(日本食糧新聞社より)、TBS「はなまるマーケット」出演、TV 東京「キッチンノート」出演など。



お申込み方法・お問い合わせ

●下記 E-MAIL アドレスへ【事業者名】【TEL】【FAX】【住所】【担当者名】【受講者名】【参加希望講義】をご記入のうえお申込みください ● FAXでお申込みの場合は下記【お申込書】をご利用ください ※受付完了のご連絡は致しません ※定員を超える場合はお断りする場合がございます

TEL 011-820-2062 【受付時間 / 8:45-17:15】 **FAX** 011-815-9321

E-MAIL mono@sec.or.jp **URL** <http://www.sec.or.jp/other/3264.html>

セミナーお申込書

(一財) さっぽろ産業振興財団 販路拡大支援部 ものづくりチーム

事業者名	TEL	参加希望講義に○	
住所 〒	FAX	第一部	第二部
	E-mail		
受講者名			

※本申込書でお送りいただけます情報(個人情報を含む)は、お申込セミナーの実施・運営、および関連するセミナー等についての情報をお知らせするために利用いたします。

