

SELECT
BRAND

S&B「セレクトブランド」より、

ハラール認証 を取得したスパイス商品が登場！

S&B セレクトスパイス
インド産ブラックペッパーHL
(あらびき、パウダー)
〔ハラール認証品〕

インドの認証機関によってハラール認証を取得した工場で製造されています。保管・物流については、ハラール認証を取得していない商品と区別をしていません。

インドのハラール認証機関によって認証された工場で製造されたブラックペッパーです。訪日される観光客の方々に向けた、メニュー提供の際の風味づけなどにお使いいただけます。インド産ブラックペッパーは、粒が大きく、強い清涼感が特徴です。



インド認証機関ハラール認証マーク
認証機関: Halal India PVT LTD
認証No.: HIW21230311

商品名: インド産ブラックペッパーHL あらびき



- 内容量: 100g
 - 形態: 袋
 - 荷姿: 10
 - 賞味期間: 18ヶ月
 - 品番: 89594
 - JANコード: 4901002895945
 - ITFコード: 14901002895942
 - サイズ重量 (m/m)
 - ・個装: 220×135 (107g)
 - ・ケース: 130×220×140 (1.19kg)
- ※サイズ表示はすべて高さ×幅×奥行 (m/m) です。



商品名: インド産ブラックペッパーHL パウダー



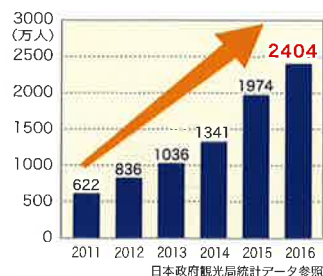
- 内容量: 100g
 - 形態: 袋
 - 荷姿: 10
 - 賞味期間: 18ヶ月
 - 品番: 89598
 - JANコード: 4901002895983
 - ITFコード: 14901002895980
 - サイズ重量 (m/m)
 - ・個装: 220×135 (107g)
 - ・ケース: 130×220×140 (1.19kg)
- ※サイズ表示はすべて高さ×幅×奥行 (m/m) です。



訪日外国人4,000万人時代へ！ 多様化する食シーンのニーズに対応

2020年に向けて、インバウンドに対応した食市場は拡大していく傾向にあります。その対応をする中で、ムスリム（イスラム教徒）の方々に対しては、十分な配慮をする必要があります。ムスリムは、「(神に)許されているもの=ハラール」だけを口にしよう気をつけており、日本を訪れたにもかかわらず原材料が分からず、日本食を安心して楽しむことができないケースが多いからです。

●訪日外国人の推移



●ムスリム人口比率が高い国からの訪日者数

ムスリムの方が多い国からの訪日者数は、全世界からの来日者の伸びと同様以上

	2011年	2016年	伸び率
インドネシア	62	271	438%
マレーシア	82	394	483%
全世界	622	2404	386%

日本政府観光局統計データ参照 (単位: 万人)

訪日されたムスリムの方々に対しては、「ハラール」であることを証明する「ハラール認証」食材を使用することにより、安心感をお届けできます。



●ハラール認証とは

ハラール認証機関が、ハラールかどうかを判断し保証する制度です。認証された商品には、ハラール認証マークが付けられており、ムスリムの判断の目安になっています。(一部マークが付いていない場合もあります)

訪日されるムスリムの方々が、安心して日本食を楽しむために

今、ハラール対応メニューが求められています。

ハラール認証を取得した食材を使用し、ハラール対応の厨房で作られた料理なのかを明示することで、

ムスリムの方々は、安心して食事をすることができます。

ハラールに対応しながらも美味しい料理をつくるためのポイントをご紹介します。

おすすめハラール対応メニュー

焼き鳥



ハラール対応Point

ハラール認証を取得した鶏肉を使用すれば、簡単に対応できるメニューです。

ハラールcheck

1. 鶏肉は、ハラール認証を取得したものを使用。ネギはハラール食材のため使用可。
2. 醤油は、ハラール認証を取得したものなどを使用。酒やみりんは使用不可。

ラーメン



ハラール対応Point

ムスリムにも人気のラーメンは、魚介や野菜、鶏肉で対応出来ます。

ハラールcheck

1. ハラール認証を取得した鶏肉や、野菜、昆布などからダシを取る。豚骨は一切使用不可。
2. チャーシューは、ハラール認証を取得した鶏肉などを使用。
3. 醤油は、ハラール認証を取得したものなどを使用。酒やみりんは使用不可。
4. 麺は、原材料にアルコールが含まれていることが多いので、ハラール認証を取得したものを使用。

から揚げ



ハラールcheck

1. 鶏肉は、ハラール認証を取得したものを使用。
2. 醤油は、ハラール認証を取得したものなどを使用。酒やみりんは使用不可。植物性の油を使用。

鶏肉のトマト煮込み



ハラールcheck

1. 鶏肉は、ハラール認証を取得したものを使用。
2. 調味料は、原材料にアルコールや豚由来の食品が使用されていないか、注意が必要。

テリヤキチキン



ハラールcheck

1. 鶏肉は、ハラール認証を取得したものを使用。
2. 醤油は、ハラール認証を取得したものなどを使用。酒やみりんは使用不可。

焼肉



ハラールcheck

1. 牛肉は、ハラール認証を取得したものを使用。
2. 野菜は、ハラール食材。

そら豆



ハラールcheck

1. 野菜は、ハラール食材。
2. アレンジする場合には、調味料に注意が必要。

クリームチーズ(乳製品)



ハラールcheck

1. チーズなどの乳製品は基本的にハラール。マーガリンには豚由来のラードが使われているので使用不可。
2. ヨーグルトは、ゼラチンを含む製品もあるので注意が必要。