# 2020東京オリパラ対策は大丈夫ですか?ハラール調理師講習会開催



ハラール調理師認定講座普及を手掛ける、日本料理国際化協会(所在地:大阪市中央区南船場4丁 目12-

22、事務局長:末本庄一)は、ハラール調理師認定講座(1日コース)を、大阪で2017年3月21日(火)11時 16時に、および東京で2017年4月17日(月)10時 15時にそれぞれ開催します。

## 【イベントの内容】

急増する訪日イスラム教徒に対し、ハラールに配慮された日本料理を正しく提供できる知識と技能をもった調理師を育成する目的で始めました。

本講座を修了した方には、一般社団法人全国日本調理技能士会連合会・大阪府日本調理技能士会・NPO法人

日本ハラール協会・日本料理国際化協会が連名で発行する《ハラール調理講習修了証》を発行します(調理師免許をお持ちの方で、認定試験に合格された方には「ハラール調理師」認定証を授与します)。2020東京オリンピック・パラリンピックに向けてインバウンドにおけるハラール対応はもはや必須といえます。この際に、ぜひ学んでみませんか。

## <こんな要望・悩みを抱えている方>

- 1:ムスリム観光客を迎えるホテル等宿泊施設の調理責任者
- 2:これからインバウンド対策を考えている飲食店経営者あるいは調理師
- 3:ムスリム雇用を検討中の企業の給食施設の担当者

#### 【講習内容】

## <講義編>

- ・「食」をとりまくハラール化についての概論
- ・食材や調味料、キッチン、調理道具等、ハラール化に関する学習
- ・調味料に含まれる主な添加物についての学習
- ・ハラール認証を受けた食材の調達や使い方に関する注意事項 等

#### <実習編>

- ・日本料理のハラール化の技能習得
- ・日本料理のハラール化における献立の考え方

- ・献立の立て方に係る注意点
- ・アルコール含有調味料の回避と工夫 ~醤油・味噌・酢・みりん~
- ・ハラール認証調味料と一般調味料の比較と工夫
- ・実食による味の確認 等

## 【開催概要】

イベント名:ハラール調理師認定講座(1日コース)

対象:調理師免許を有する方※

※調理師の方でなくても受講可能ですが、調理師免許をお持ちの方で、認定試験に合格された方

には「ハラール調理師」認定証を授与します。

定員:80名

申込期日:各回7日前まで(定員になり次第締め切りになる場合がございます)

参加費:22,000円(稅込)

詳細ページ:http://www.japancuisine.org/html/halal\_schedule.html

# ★第7回 大阪3月開催

日時:2017年3月21日(火) 11:00~16:00終了予定(10時30分受付開始)

会場:大阪ガス ハグミュージアム 5F(大阪・千代崎)

〒550-0023 大阪市西区千代崎3丁目南2番59号

- ・大阪市営地下鉄 長堀鶴見緑地線「ドーム前千代崎」駅 下車 ①番出口より徒歩3分
- ・阪神なんば線「ドーム前」駅 下車 ②番出口より徒歩3分
- ·JR環状線「大正」駅 下車 正面の信号を渡り右へ徒歩7分

## ★第8回 東京4月開催

日時:2017年4月17日(月) 10:00開始~15:00終了予定(9時30分受付開始>

会場:アルカディア市ヶ谷 学士会館 5F大雪の間

〒102-0073 東京都千代田区九段北4-2-25

- ・地下鉄有楽町線・南北線 市ヶ谷駅(1またはA1出口)
- ・地下鉄新宿線 市ヶ谷駅(A1またはA4出口)
- ·JR中央線(各駅停車)市ヶ谷駅

お申込み方法:日本料理国際化協会のWEBサイトに申込みフォームがございますので、そこからお申し込みください。http://japancuisine.org/html/entry halal.html

Generated by ぷれりりプレスリリース

https://www.prerele.com