

ムスリムフレンドリーKOMATSU 実施要領

1 趣 旨

2020年の東京五輪の開催や、「和食」のユネスコ無形文化遺産認定等を背景に、観光庁は訪日外国人観光客数の目標人数4,000万人を掲げ、インバウンド受入整備を進めている。小松市においても企業の海外研修生や、公立大学の国際文化交流学部開設に伴う留学生の誘致など、多様な宗教や食文化へのニーズが想定されることから、食のバリアフリーを推進し、インバウンドによる地域活性化を図るもの。

2 対 象

市内飲食店、宿泊施設、小売店 等

3 内 容

観光庁の基準に基づき、ムスリム客をもてなすための「食事」「礼拝」「サービス」等についての基本情報を取りまとめ、『ムスリムフレンドリーKOMATSU』協力店として公開する。

ただし、◎についてはムスリムフレンドリーの基本対応となるため、該当必須項目とする。

①食事

- ◎外国人客に対しサービスやメニューをわかりやすく表示している（英語表記など）
- ◎豚肉、豚由来成分を含まない料理を提供している
- ◎ノンアルコールの調味料のみを使った料理を提供している
 - ・ハラール肉やハラール食材を使用している
 - ・専用の調理器具を使用している 等

②礼拝

- ・礼拝用の設備やアイテムがある 等

③サービス

- ・ハラール認証を受けた商品や、認証を受けていないものでも内容成分上問題のない土産品などを販売している 等

4 実施方法

- ①店舗や施設は自店で対応可能なサービスについて、別紙のチェックリストを用いて整理を行う。
- ②チェックリストは専門家による内容確認後、市が『ムスリムフレンドリーKOMATSU』宣言書を作成し店舗へ配付。宣言書の店内への掲示義務はなし。
- ③チェックリストに基づき、ムスリム向け情報サイト（ハラールグルメジャパン等）への掲載や、情報発信を図る。

5 情報の更新

- ・情報の更新があった場合、参加店及び施設等は市に速やかに通知するとともに、新たな宣言書の配付を市に要請しなければならない。
- ・随時情報の更新に努め、メニューや調理法に改変があった場合などは迅速に反映させる。
- ・情報の受け止め方が人によって異なる、または誤解を招く恐れがあるときは、必要に応じて説明文を加えるなど、正しい情報の伝達に努める。