



**フードダイバーシティ株式会社**  
**代表取締役**  
**守護 彰浩**

# 自己紹介 守護 彰浩

**1983年 石川県生まれ**

**2006年9月 千葉大学卒業後、世界一周**

**2007年4月 楽天株式会社入社**

**2014年1月 フードダイバーシティ株式会社設立**

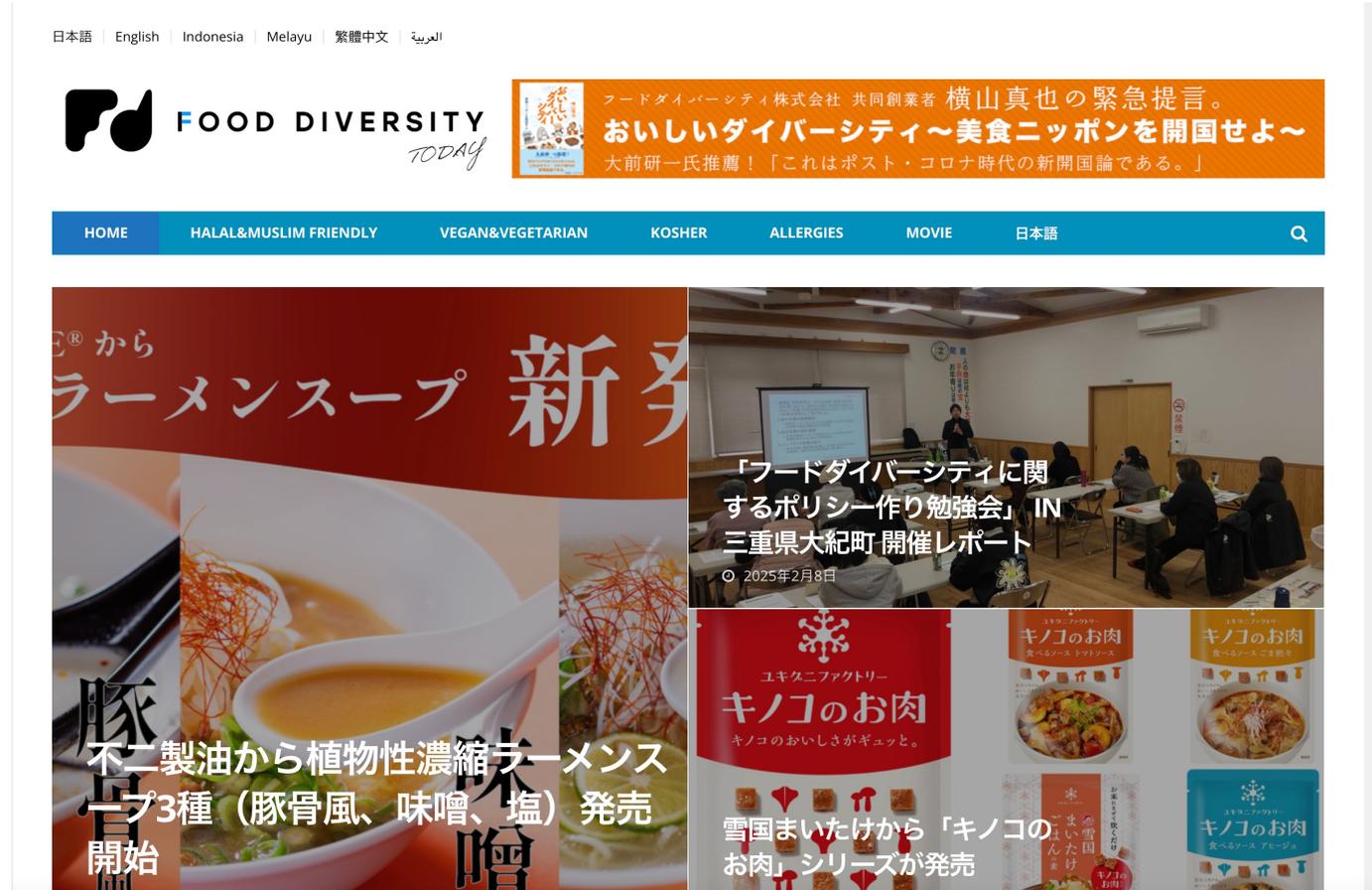
**2017年4月 流通経済大学非常勤講師**

**2020年11月 菅(前)総理へ食の政策提言**

**2023年7月 G7の食事監修**

# 日本の事業者様に向けて、食の多様化情報を集約

- ベジタリアン
- ヴィーガン
- 素食、精進
- ハラール
- アレルギー
- コーシャ
- その他



# 多言語でムスリム向け情報を発信

日本語 English Indonesia Melayu العربية



HOME JOURNAL HALAL&MUSLIM FRIENDLY VEGAN&VEGETARIAN KOSHER 日本語

HOME / HALAL

## HALAL



フードダイバーシティTODAYによる日本や世界の「ハラール」や日本で拡大してきた「ムスリムフレンドリー」に関連した取材記事です。



### HOT TOPICS

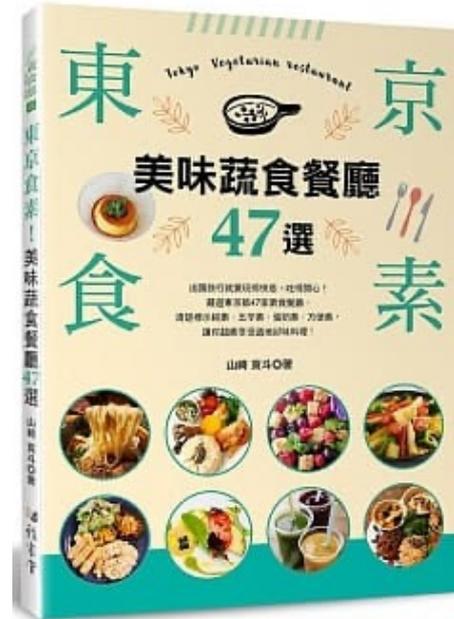


# HALAL RESTAURANTS

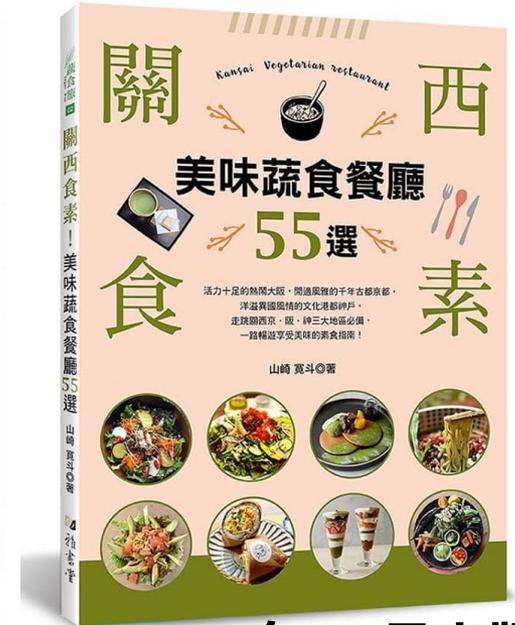


# NEWS SITE & PORTAL SITE

# 多言語でベジタリアン向け情報を発信



2018年12月出版



2019年12月出版



# 目次

- ・インバウンド対応における食の重要性
- ・さまざまな食の基礎知識
- ・進めるための壁とは？
- ・壁を乗り越える方法

# 目次

**・インバウンド対応における食の重要性**

---

・さまざまな食の基礎知識

---

・進めるための壁とは？

---

・壁を乗り越える方法

---

**アメリカに行ったら食べたいものを5つあげて下さい**

**シンガポールに行ったら食べたいものを5つあげて下さい**

**トルコに行ったら食べたいものを5つあげて下さい**

**5つ出すの、意外と難しくないですか？**

**海外の方に「日本で食べたいものは何ですか？」と聞いたら**

海外の方に人気の日本食、TOP20を出してください。

- |                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| 1. 寿司 (Sushi)          | 11. 味噌汁 (Miso Soup)      |
| 2. 刺身 (Sashimi)        | 12. しゃぶしゃぶ (Shabu-Shabu) |
| 3. 天ぷら (Tempura)       | 13. すき焼き (Sukiyaki)      |
| 4. ラーメン (Ramen)        | 14. 豚カツ (Tonkatsu)       |
| 5. 鰻丼 (Unagi Donburi)  | 15. カレーライス (Curry Rice)  |
| 6. そば (Soba)           | 16. おにぎり (Onigiri)       |
| 7. うどん (Udon)          | 17. 餃子 (Gyoza)           |
| 8. 焼き鳥 (Yakitori)      | 18. 茶碗蒸し (Chawanmushi)   |
| 9. お好み焼き (Okonomiyaki) | 19. 天むす (Tenmusu)        |
| 10. たこ焼き (Takoyaki)    | 20. もんじゃ焼き (Monjayaki)   |

ChatGPT



**すでに日本の食べ物は料理名で  
世界に認知されているのでとても売りやすい**

**→これが日本のアドバンテージ**

# 逆の立場で考えるとわかりやすい

- ・モスタルダ、食べますか？  
(え、、知らないから、、今回は大丈夫です、、)
  - ・モスタルダを使ったクラフトピザ、食べますか？  
(モスタルダは知らないけど、ピザなら食べてみよう)
- ↑ 料理名が認知されていることの強み**

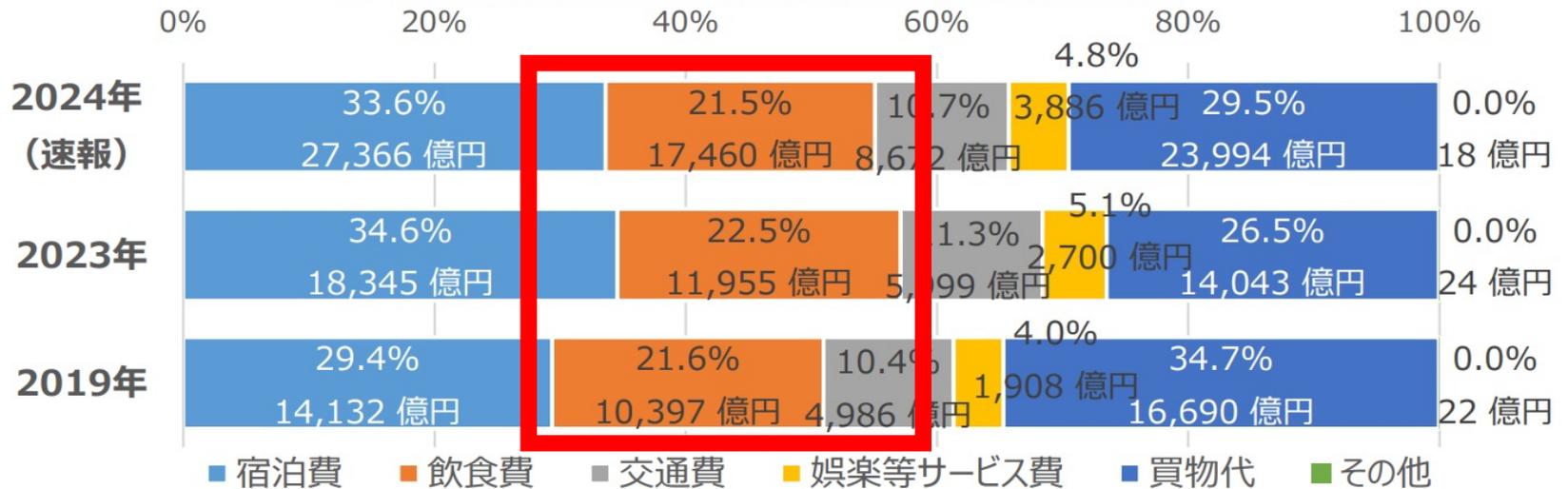
# 観光消費額のうち飲食費は2割強

2024年暦年 (速報)

## 2. 費目別にみる訪日外国人旅行消費額 【図表2・図表3】

- 費目別に訪日外国人旅行消費額の構成比をみると、**宿泊費**が33.6%と最も多く、次いで**買物代** (29.5%)、**飲食費** (21.5%) の順が多い。
- 2023年に比べ、買物代の構成比が増加した。2019年との比較では、宿泊費の構成比が増加し、買物代の構成比が減少した。

【図表2】 訪日外国人旅行消費額の費目別構成比



※観光庁：インバウンド消費動向調査

ベジタリアン・ヴィーガン：約**5.3億**人



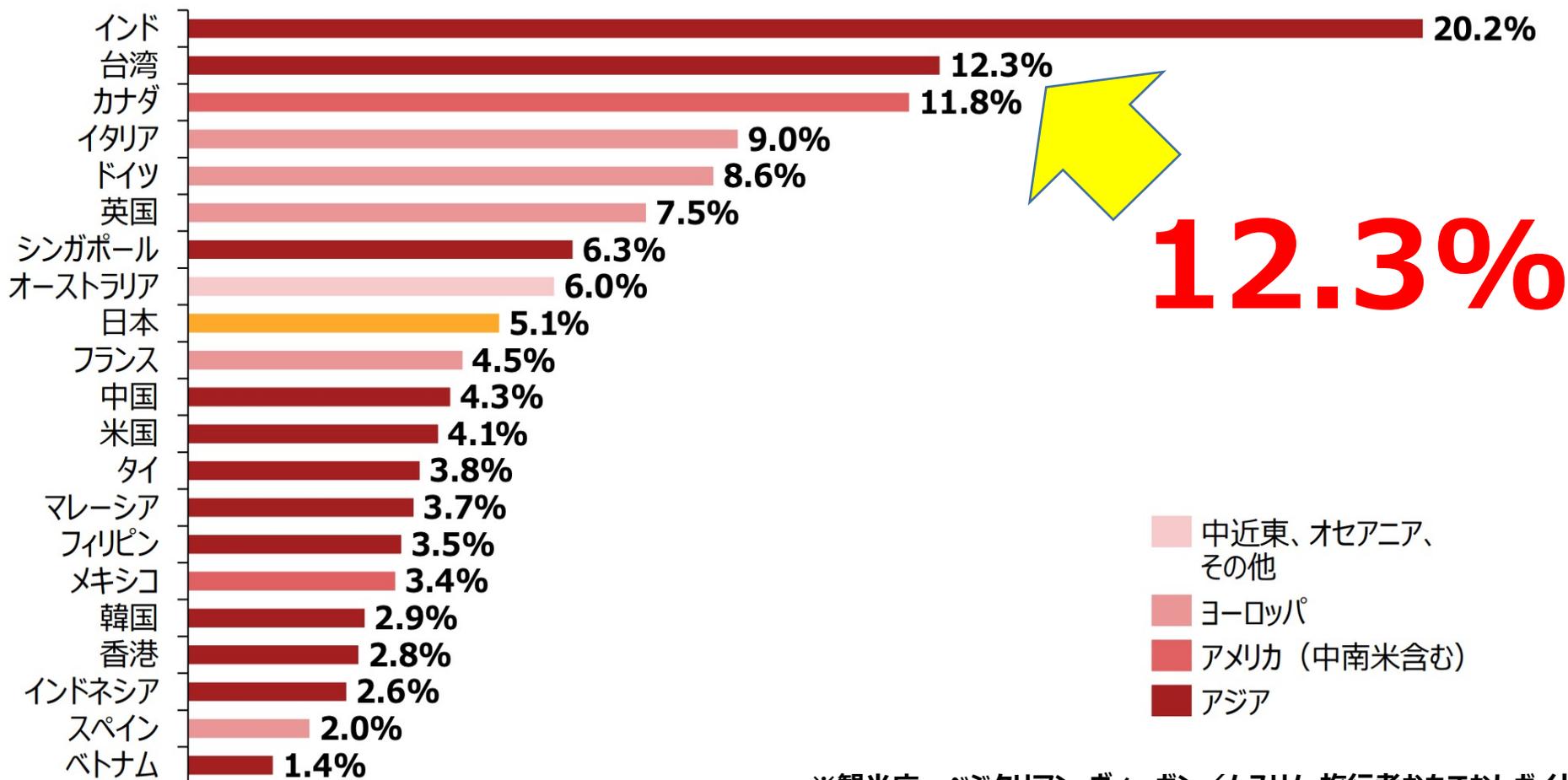
イスラム教徒：約**19億**人



※観光庁：ベジタリアン・ヴィーガン／ムスリム 旅行者おもてなしガイド等

訪日旅行者数の上位20の国・地域について、国・地域別にベジタリアン等の人口比率を見ると、**インドが1位で突出して高く、2位が台湾。3位以下は欧米豪諸国が多くなっています**

訪日旅行者数上位20国・地域におけるベジタリアン等比率（2023年）



※観光庁：ベジタリアン・ヴィーガン／ムスリム 旅行者おもてなしガイド

# 日本のインバウンド 主要5カ国は？

2023年	人数	ベジタリアン比率	ベジタリアン人数
韓国	6,958,500	2.9%	201,797
台湾	4,202,400	12.3%	516,895
中国	2,425,000	4.3%	104,275
香港	2,114,400	2.8%	59,203
アメリカ	2,045,900	4.1%	83,882

※JNTOおよび、観光庁：ベジタリアン・ヴィーガン／ムスリム 旅行者おもてなしガイド

# MICE・国際会議では

- ベジタリアン 30%
- ムスリム 15%
- グルテンフリー 5%

※ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテルの公表データより

**それって専門店が  
対応すればよくない？**

ベジタリアン・ヴィーガンはグループに1人か2人。

現場で求められるのは「**ベジタリアン・ヴィーガンメニューのあるお店**」が大半です。





ベジタリアンでお願いしたのに、  
肉エキス、魚出汁が使われていた



ノンポークって言ったのに、ベーコンが出てきた

# 目次

- ・インバウンド対応における食の重要性
- ・**さまざまな食の基礎知識**
- ・進めるための壁とは？
- ・壁を乗り越える方法

# 食べられない理由は3つ

①アレルギー

②食の禁忌

③好き嫌い

# 全体図

大分類	中分類	小分類	備考
アレルギー	特定原材料28品目	特定原材料7品目 卵 小麦 乳 えび かに そば 落花生	グルテンフリーも含む
		残り21品目（あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド）	
食の禁忌	宗教	イスラム教	ハラール
		ユダヤ教	コーシャ
		ヒンドゥー教	基本ベジタリアン
		ジャイナ教	基本ベジタリアン、根菜類フリー
		仏教	五葷フリー、精進料理
	キリスト教	金曜は肉を避ける等	
	主義	ベジタリアン	ヴィーガン ラクト オボ ラクト・オボ 五葷フリー
グルテンフリー マクロビオティック オーガニック			健康志向
糖質制限 塩分制限 低尿酸値			一部主義も含む
好き嫌い	文化・習慣	生魚、生肉、生卵等	
	未知のモノ	納豆など	

# 基礎情報

ネギ、ニンニク、ニラ、  
ラッキョウ、アサツキ

早見表		豚	牛	鶏	魚介類	アルコール調味料	五草	乳製品	卵	はちみつ
イスラム教徒（ハラール）		×	屠畜次第で ○	屠畜次第で ○	○	×	○	○	○	○
ベジタリアン	ヴィーガン	×	×	×	×	○	○	×	×	×
	オリエンタル ベジタリアン （素食）	×	×	×	×	×	×	△	△	△
	ラクトベジタリアン	×	×	×	×	○	○	○	×	△
	オボベジタリアン	×	×	×	×	○	○	×	○	△
	ラクトオボ ベジタリアン	×	×	×	×	○	○	○	○	△

←簡単に仕入れ可能  
(普通の問屋・業務スーパーで買えます)



↑オーストラリア産ビーフは段ボール箱にハラールであることが印字されています。

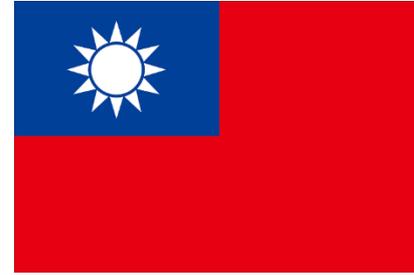
# ハラールの和牛も出ています



※神戸元町辰屋より画像提供

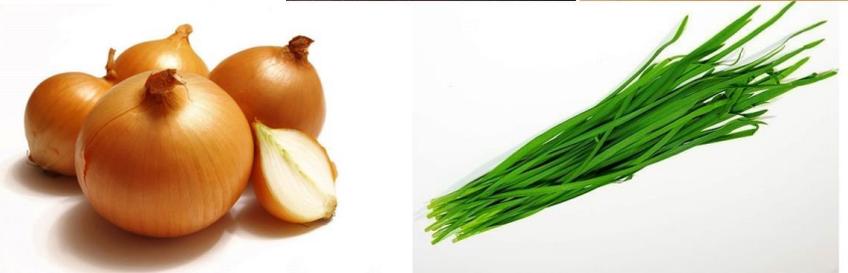
# 素食

台湾人の



12.3%

中国語で「ベジタリアン食」の意味です。五葷（ごくん）の野菜に気を付けなければいけません。※**オリエンタルベジタリアン**とも言う。



五葷（ねぎ、にんにく、らっきょう、にら、あさつき）



# 4種類のグルテンフリー

A アレルギー

B セリアック病

C グルテン不耐症

D 主義によるもの

命に関わるので慎重に対応

命に関わる話ではない

**なぜ？を聞けば、対応方法が見えてきます**

# 目次

- ・インバウンド対応における食の重要性
- ・さまざまな食の基礎知識
- ・**進めるための壁とは？**
- ・壁を乗り越える方法

# 進めるための壁は3つ

①過去にハードルの高いセミナーに参加した

②社内での調整が難しい

③「うちはもう出来ている」という認識

- ・サラダ、精進料理、大豆ミートを出している
- ・事前に予約があれば対応している

# 進めるための壁は3つ

①過去にハードルの高いセミナーに参加した

②社内での調整が難しい

③「うちはもう出来ている」という認識

- ・サラダ、精進料理、大豆ミートを出している
- ・事前に予約があれば対応している

# 厨房がもう一つ必要？

● ● 認証に ● ● ● 万円？

## 土を使って調理器具を磨く？

うちにはとても無理。。



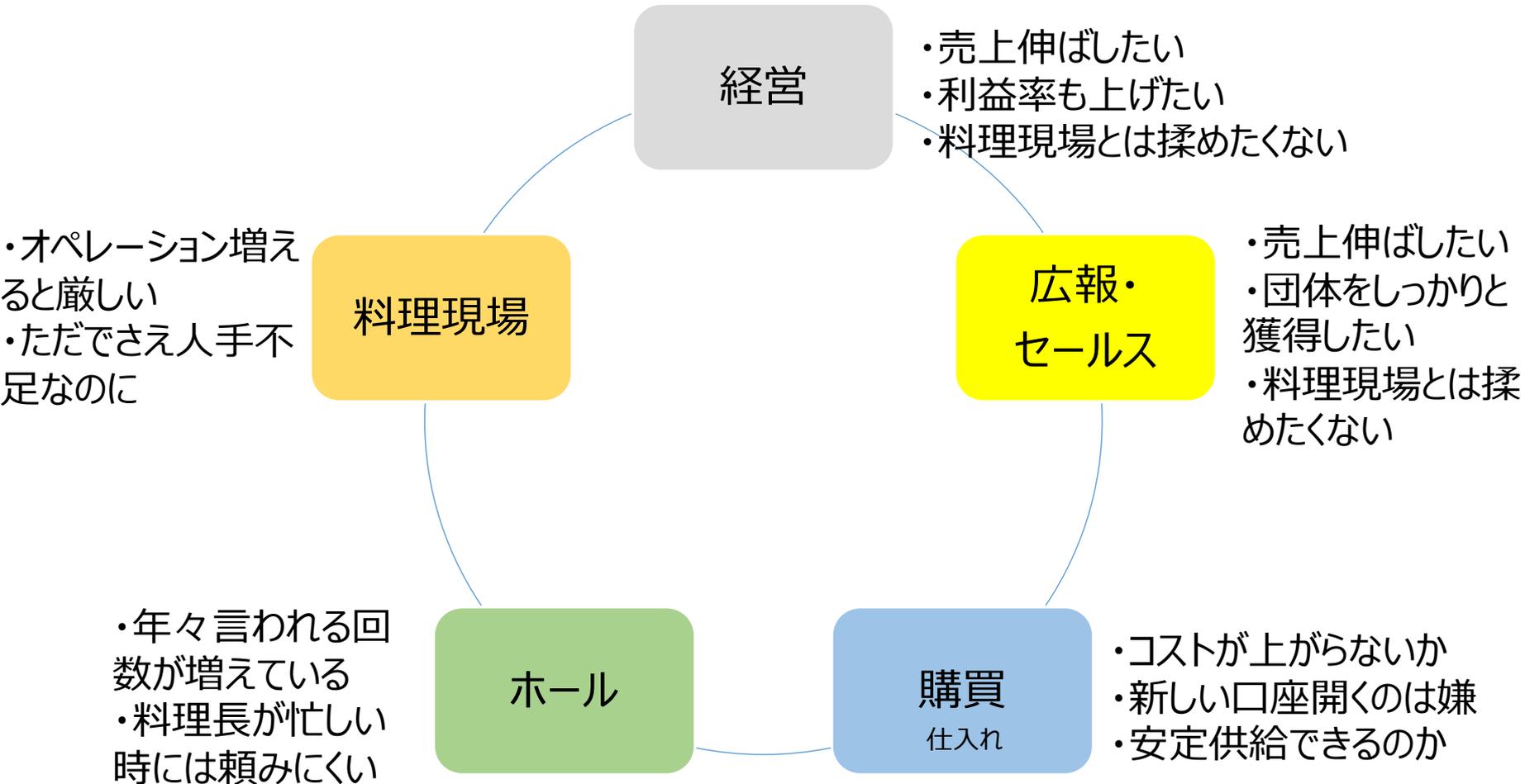
# 進めるための壁は3つ

①過去にハードルの高いセミナーに参加した

②社内での調整が難しい

③「うちはもう出来ている」という認識

- ・サラダ、精進料理、大豆ミートを出している
- ・事前に予約があれば対応している



予約があればできるけど。。

仕込みの方法が変わるんですよ。。

どこまで対応すればいいか分からない。。

専用食材を仕入れるとコストが。。

いつくるか分からないのに。。



# 進めるための壁は3つ

①過去にハードルの高いセミナーに参加した

②社内での調整が難しい

③「うちはもう出来ている」という認識

- ・サラダ、精進料理、大豆ミートを出している
- ・事前に予約があれば対応している

# 台湾は精進料理でしょ？



# こういうの食べています



# サラダでしょ？健康なやつでしょ



# 私が海外で食べてきた ベジタリアン料理













ady  
ay?  
ly  
here



# 大豆ミート使うやつでしょ？





違う。。。そうじゃない。。。

**観光業は伸びていますが  
大豆ミートの売り上げは2023年、2024年、2年連続減少**

**※日本経済新聞・インテージより引用**

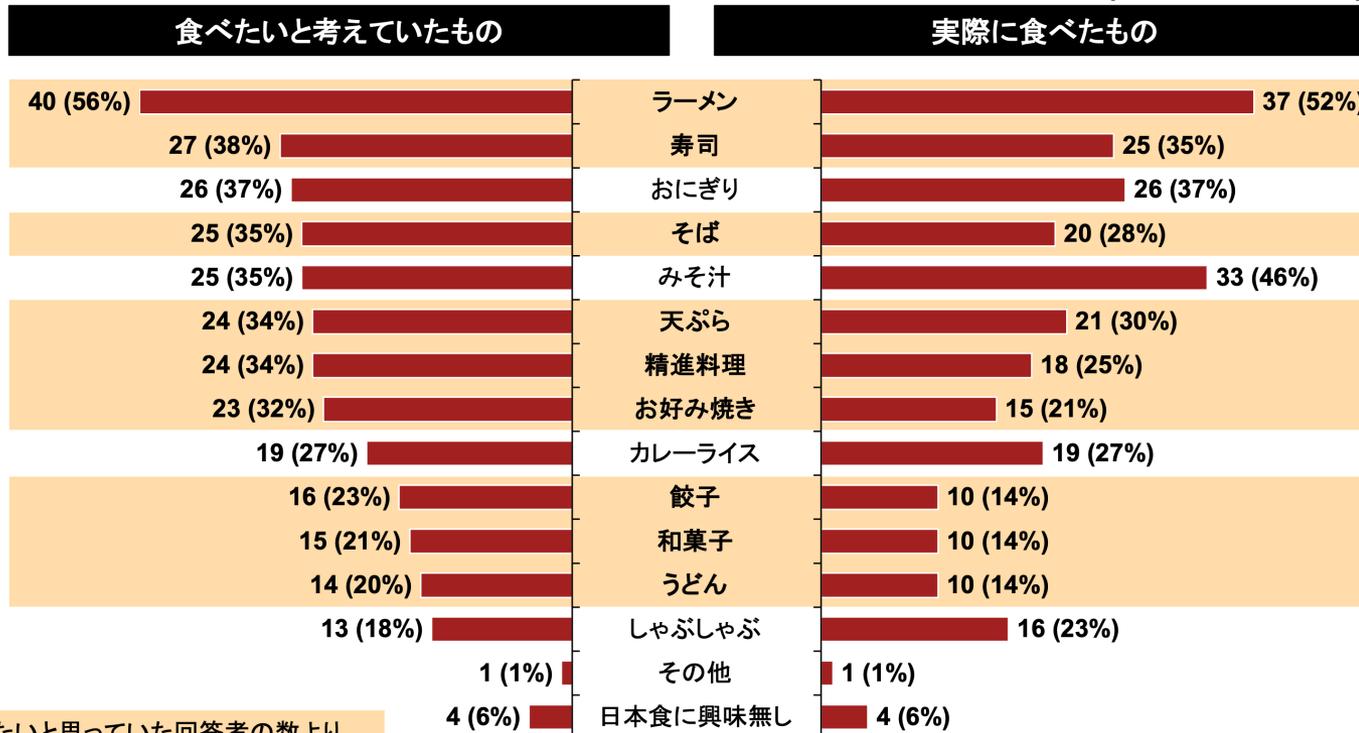
# ベジタリアンであっても食べたいものは一般外国人と同じ

## 日本での経験：食べたいと考えていたもの&食べたもの



「食べたいと考えていたもの」と「実際に食べたもの」を比較した場合、ラーメン、寿司、そば、天ぷらなどといった日本の食事を食べることを諦めたベジタリアン等が多いことが分かります。

設問：訪日の際に食べたいと考えていたものと、実際に食べたものを教えてください (複数選択、N=71)



食べたいと思っていた回答者の数より、実際に食べた回答者の数が少ない食べ物

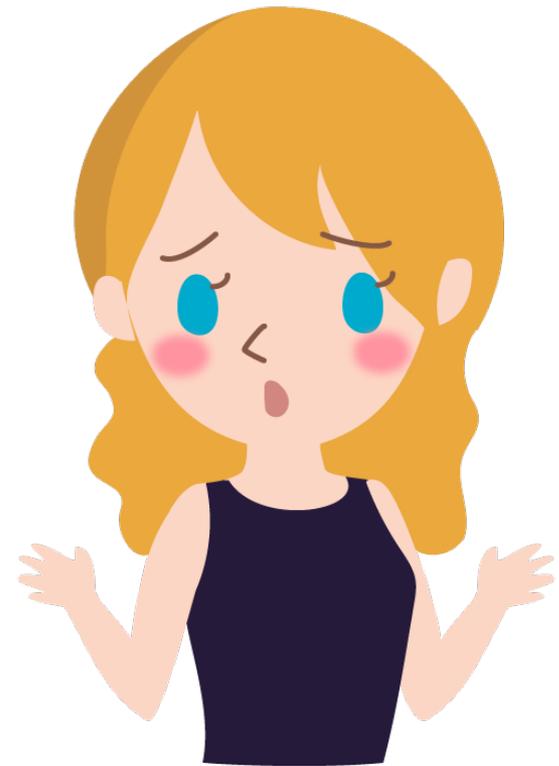
出所：外国人ベジタリアン等に対するウェブアンケート調査

※観光庁：旧ガイドブックからの引用  
(現在は閲覧できない状態)

# 日本で「ベジタリアンです」と言うと

- ・精進料理
- ・サラダ
- ・大豆ミート

ばかり出てくる。。





# 日本で「イスラム教徒です」と言うと

- ・ケバブ
- ・インドカレー
- ・精進料理

ばかり出てくる。。



**言われたらやりますよ**  
**(海外で裏メニュー頼むのは難しい)**

やってない

食べたいものを提供

3

4  
成果を出すためには  
ここ

言われたらやる

1  
多くの事業者様が  
ここ

常時やっている

2

食べられるものを提供

# 進めるための壁は3つ

①過去にハードルの高いセミナーに参加した

②社内での調整が難しい

③「うちはもう出来ている」という認識

- ・サラダ、精進料理、大豆ミートを出している
- ・事前に予約があれば対応している

# 目次

- ・インバウンド対応における食の重要性
- ・さまざまな食の基礎知識
- ・進めるための壁とは？
- ・**壁を乗り越える方法**

「違いよりも、共通点を見ましょう」

# このように見ると大変です

これまでの  
ハラールセミナー

ハラール

これまでの  
ヴィーガンセミナー

ヴィーガン

一般

ベジタリアン

アレルギー

- ・手間かかる、、
- ・アレルギーも大変なのに、、
- ・新しいオペレーション、、
- ・食材を別で取らないと、、
- ・いつ来るか分からないのに、、



# 違いよりも共通点を見る

一般

ヴィーガン



- 野菜、山菜、きのこ
- 穀物（米、芋、小麦等）
- お酒の入っていない醤油、味噌
- きのこと昆布出汁
- 豆乳
- 麴
- スパイス



ハラール



# 難しく考えずに今あるメニューを見直す



麺  
にんにく  
オリーブオイル  
唐辛子  
野菜  
ベーコン

ペペロンチーノ



ベジタリアン  
ヴィーガン

麺  
にんにく  
オリーブオイル  
唐辛子  
野菜

キノコ



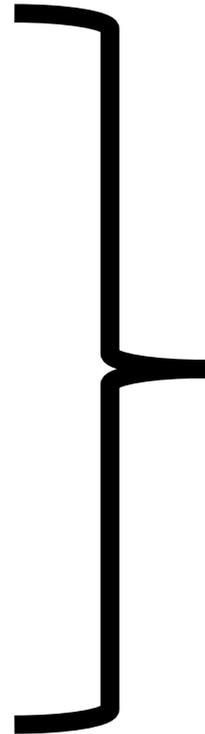
イスラム教徒



さまざまなアレルギー

たっぷりキノコのペペロンチーノ

麺  
にんにく  
オリーブオイル  
唐辛子  
野菜  
キノコ



**全て一般厨房にあります！**

# ペペロンチーノ以外のレシピはこちら

## ベジタリアン・ヴィーガン／ムスリム 旅行者おもてなしガイド



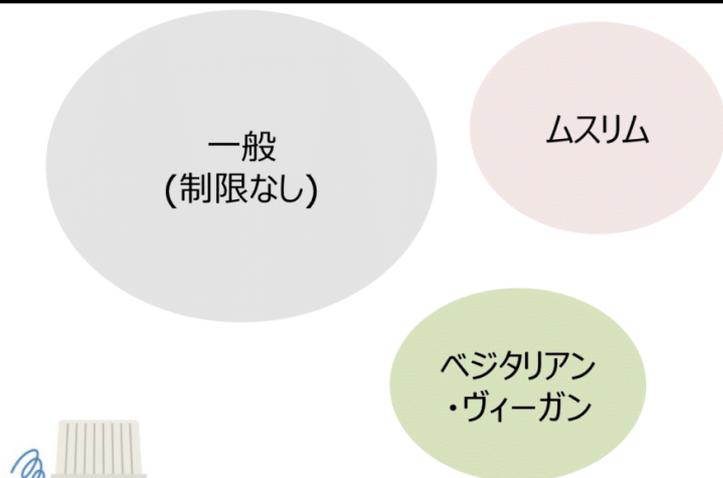
観光庁 参事官（外客受入担当）

# 観光庁の方針も「共通点」

それぞれの方々が共通して食べられる部分に着目してメニューを工夫・提供することで、手間やコストを抑えながら進めることができます

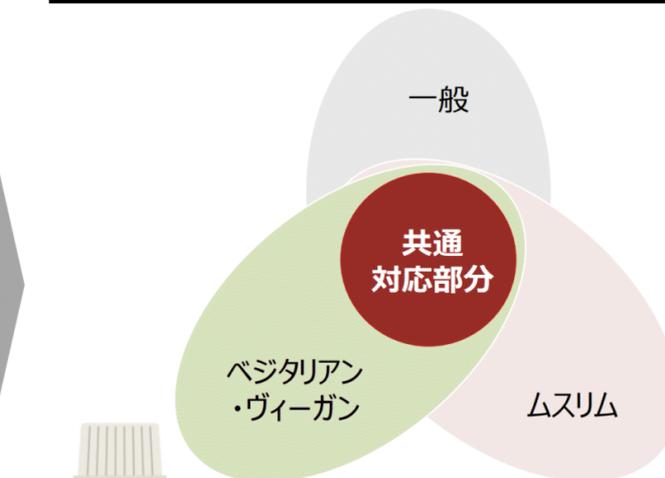
多様な食習慣を有する方々への対応を進める上で必要な考え方の変化

## よくある考え方



ベジタリアン等やムスリムの人たちは個別にメニューを考えないといけないからコスト・手間が見合わなそう、...

## 共通性に着目して対応を進めるための考え方



訪日観光客の方は普段日本で食べられているような料理を食べたいと考えており、共通対応部分に着目して、少し既存のメニューを工夫するだけで多くの人に食べてもらえます！

**多様な食習慣を有する方々への対応は、共通性に着目し、それぞれの事業者の方に合った取り組み方で進めることがポイントです！**

※観光庁：ベジタリアン・ヴィーガン／ムスリム 旅行者おもてなしガイド等

# 料理現場の方に伝える際

~~ヴィーガン対応してください~~

きのこのこのペペロンチーノ作ってください

だと、通ることが多い

# ご予約表

12月

日 月 曜日

木

お名前	ご人数	お時間	テーブル座敷	詳細
[Redacted]	16人 運手1人 ①	12:40	テーブル優先 1.2.3.4.5 カラマ 2名	[Redacted] ・ウーガン ・1人運手 担当 [Redacted]
様	2	12:45	座敷 ⑪	[Redacted]
様	8	13:00	12.13 奥ぞしき	[Redacted] ・2人11ラ14 ⑪
様	4	17:30~18:00	⑩	2名 ⑪ [Redacted]
様	2	20:30	[Redacted]	・み 手羽先 ⑪ [Redacted]
様	2名 OK 3名	11:30	2名中ば ⑪ テーブル ⑩	[Redacted]
	2	12:30	[Redacted]	[Redacted]

# 対象者が1人でもいたら団体に選ばれる



逆に対応していないと・・・全逃しです

30名の団体

- ・ムスリム2名
- ・ベジタリアン3名
- ・ヴィーガン1名



旅行会社

ちゃんと理解のある  
お店に送客したい。



よくわからない



言われたらやる



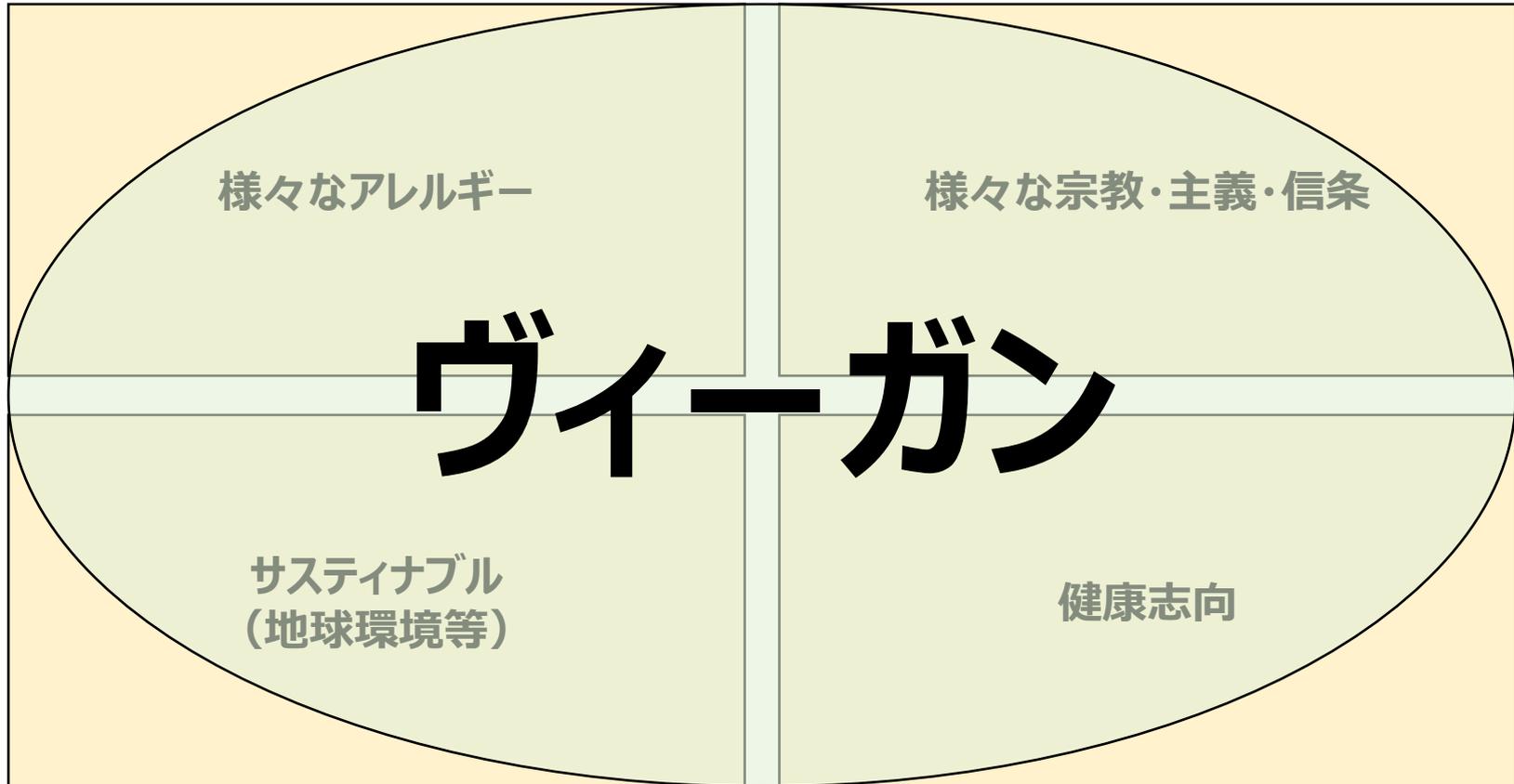
常時メニューに  
ありますよ

**「言われたらやる」では結果出ません**

**どこから手をつけていいか分からない**

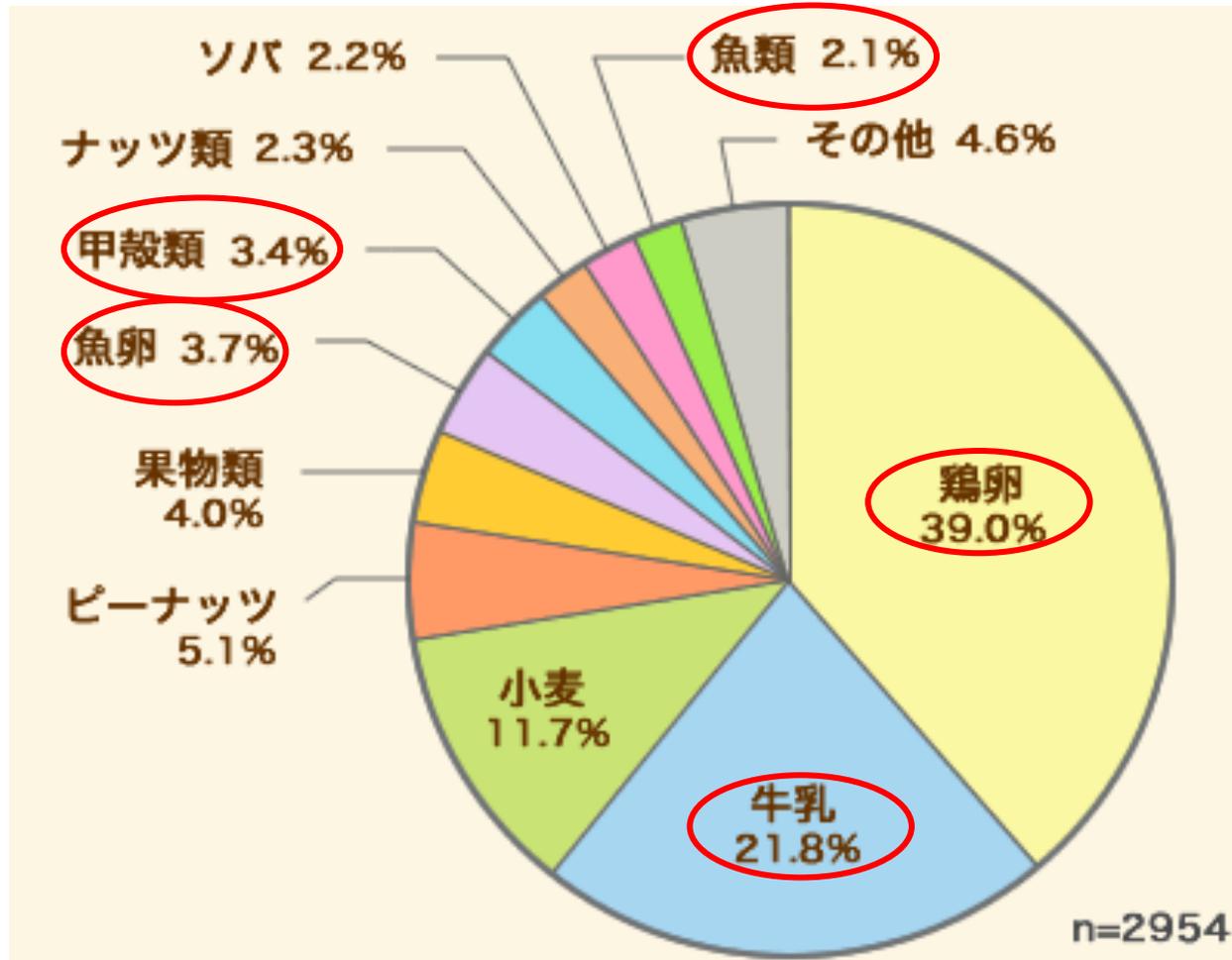
# 最大公約数の取れる ヴィーガンからどうでしょうか

# ヴィーガンは多くの方々に切れるカード



今、さまざまな場面で重宝されています

# ヴィーガンに対応すると 主要アレルギーの約7割カバー



日本ハム：運営する食物アレルギーねっとから引用

**ハラールがない→ヴィーガンを探す**

**素食がない→ヴィーガンを探す**

**コーシャがない→ヴィーガンを探す**

**多くの方の、2番目の選択肢になります**

# ヴィーガンは多くを網羅する

大分類	中分類	小分類	備考
アレルギー	特定原材料28品目	特定原材料7品目 卵 小麦 乳 えび かに そば 落花生	グルテンフリーも含む
		残り21品目（あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド）	
食の禁忌	宗教	イスラム教 ユダヤ教 ヒンドゥー教 ジャイナ教 仏教 キリスト教	ハラール コーシャ 基本ベジタリアン 基本ベジタリアン、根菜類フリー 五葷フリー、精進料理 金曜は肉を避ける等
		ヴィーガン ラクト オボ ラクト・オボ 五葷フリー	・動物愛護 ・環境問題 ・健康志向 ・ダイエット ・その他
	ベジタリアン	健康志向	
	グルテンフリー マクロビオティック オーガニック		
好き嫌い	病気（予防も含む）	糖質制限 塩分制限 低尿酸値	一部主義も含む
	文化・習慣 未知のモノ	生魚、生肉、生卵等 納豆など	

# ヴィーガン



TM

クリームドーナツ  
Doughnut

アトレードイタリアンロースト

35kcal 乳 小麦 そば 落花生 えび かに  
¥275

シュガードーナツ  
Sugar Doughnut

スターバックスのプラントベース商品は、主要原材料に動物性食材を使用しません。

おすすめのコーヒー ハウスブレンド

360kcal 卵 乳 小麦 そば 落花生



¥255



TM

ティラミス  
Tiramisu

スターバックスのプラントベース商品は、主要原材料に動物性食材を使用していません

おすすめのコーヒー コールドブリュウコーヒー

298kcal 卵 乳 小麦 そば 鶏卵 牛乳



¥495

543751 1-99782786



**ほぼ、ヴィーガンで解決できます**

# 日本 (イレギュラー)

<p>おつまみ</p> <hr/> <hr/> <hr/>	<p>焼き物</p> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>サラダ</p> <hr/> <hr/> <hr/>	<p>ご飯もの</p> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>一品料理</p> <hr/> <hr/> <hr/>	<p><b>ヴィーガン</b></p> <p>要事前予約のケースも多い</p> <hr/> <hr/> <hr/>

# 海外 (共通点)

<p>おつまみ</p> <hr/> <hr/> <hr/>	<p>焼き物</p> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>サラダ</p> <hr/> <hr/> <hr/>	<p>ご飯もの</p> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>一品料理</p> <hr/> <hr/> <hr/>	<p>ヴィーガン</p>



# 「今日からできること」

# ヴィーガンの市販カレー



エスビー食品  
「フードダイバーシティカレー」

# トッピングで調整する



とんかつ



鳥の唐揚げ halal



ゴロゴロ野菜 halal



きのこ halal



halal

# 800人の朝食を提供するホテル



フードダイバーシティ  
カレーソース

動物性原料不使用 & アルコール成分不使用

FOOD DIVERSITY  
CURRY SAUCE

NO ANIMAL-DERIVED INGREDIENTS & ALCOHOL

カレーソース  
Curry sauce  
唐揚げ  
唐揚げ汁



# HOW TO ORDER

# カレーのご注文方法

◎表示価格は消費税込みの価格です。◎写真はイメージです。

ベースの  
カレーを選ぶ!!

ポーク  
カレー 591円  
変わらないおいしさの  
ココイチの基本となる  
カレーです。



甘口ポーク  
カレー 591円  
辛さが苦手な方にも  
お楽しみいただける  
カレーです。



ビーフ  
カレー 718円  
ビーフの旨みが  
凝縮された“もうひとつの  
定番カレー”



ココイチベジ  
カレー 607円  
動物由来の原材料を使用  
していないカレーです。



ハッシュド  
ビーフ 718円  
カレー専門店が作った  
味が深い  
ハッシュドビーフです。



追加カレー  
シングル  
◎お玉約1杯  
145円

ダブル  
◎お玉約2杯  
290円

◎表示価格はライス量300g、辛さ普通の場合です。

ライスの量を  
選ぶ!!

150g  
78円引

200g  
52円引

250g  
26円引

300g  
メニュー価格

350g  
55円増

400g  
110円増

500g  
220円増

600g  
330円増

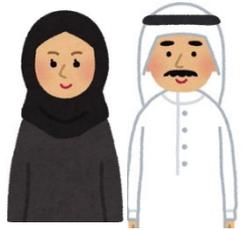
ビーフソース  
ハッシュドビーフソースの  
場合は68円増

ビーフソース・ハッシュドビーフソースの場合は  
ライス100g増につき137円増

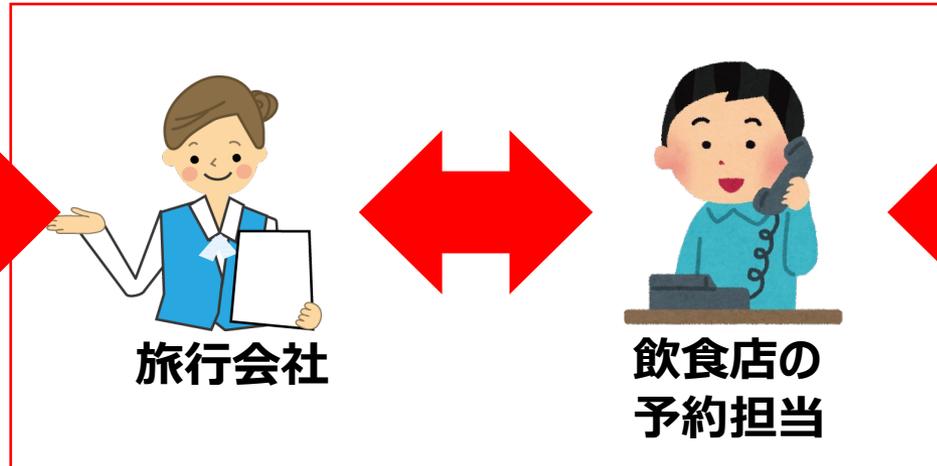
700g以上も100g増につき110円増

**どこまで対応すればいいかわからない**

## 旅行会社と予約担当が間に入り 伝言ゲームで伝わらない



旅行者



旅行会社

飲食店の  
予約担当



料理人

- ・厨房、調理器具どうなってますか？
- ・ラクト？オボ？五葷？
- ・ムスリムフレンドリー？ハラール認証？
- ・ヴィーガン&グルテンフリー

etc

# ヴィーガン対応ポリシーを決める

※下記は事例です。

- (1) 当店はお店として第三者機関によるヴィーガン認証は受けておりません。
- (2) 厨房は一般調理も行うため、ヴィーガン専用ではありません。
- (3) 出汁にも動物性や魚介類は不使用です。
- (4) (4-1) まな板や包丁、ボール、フライヤーなどの調理器具は分けて使用しています。
- (4-2) 調理器具は綺麗に洗浄してから使用しています。
- (4-3) 調理器具は一般調理と同じものを使用しています。
- (4-4) 調理のお時間をいただければ、揚げ油も別にすることは可能です。その際は注文時にお伝えください。
- (5) 食器は一般メニューと同じものを使用しますが、希望がある場合は使い捨ての食器やコップ・フォーク・ナイフ・割り箸の対応可能。
- (6) ● 日前までに要予約。

# ムスリム対応のポリシーを決める

## ※下記は事例です

- (1) 当店は第三者機関によるハラール認証は受けておりません
- (2) 厨房は一般調理も行うため、ムスリム専用ではありません
- (3) ムスリム対応メニューにおいて、食肉はハラール認証を受けたものを使用
- (4) ムスリム対応メニューにおいて、調味料もハラール対応したものを使用  
※ハラール認証がないものは内容成分を確認して使用
- (5) まな板や包丁、ボール、フライヤーなどの調理器具は分けて使用
- (6) 食器は一般メニューと同じものを使用しますが、希望がある場合は使い捨ての食器やコップ・フォーク・ナイフ・割り箸の対応可能
- (7) ● 日前までに要予約

# 観光庁の方針も「ポリシー」作り

## 対応早わかりガイド:対応内容の明示

2. 対応早わかりガイド

ベジタリアン・ヴィーガン、ムスリムの方は**個人毎に規範の順守度合いが違うため**、少しでも多くの方を受け入れる上では、**対応している内容をポリシーという形で明示することが重要**です

### ポリシーによる対応内容の明示方法

#### 明示項目例

- 使用している・していない食材の明示 (豚の使用の有無等)
- 第三者機関による認証取得有無
- 専用の調理場・調理器具の使用の有無
- 対応メニューの有無
- 対応しているグレード
- 専用の食器カトラリーの有無

など

※厳格に対応しているか否かではなく、対応内容を明示することが重要

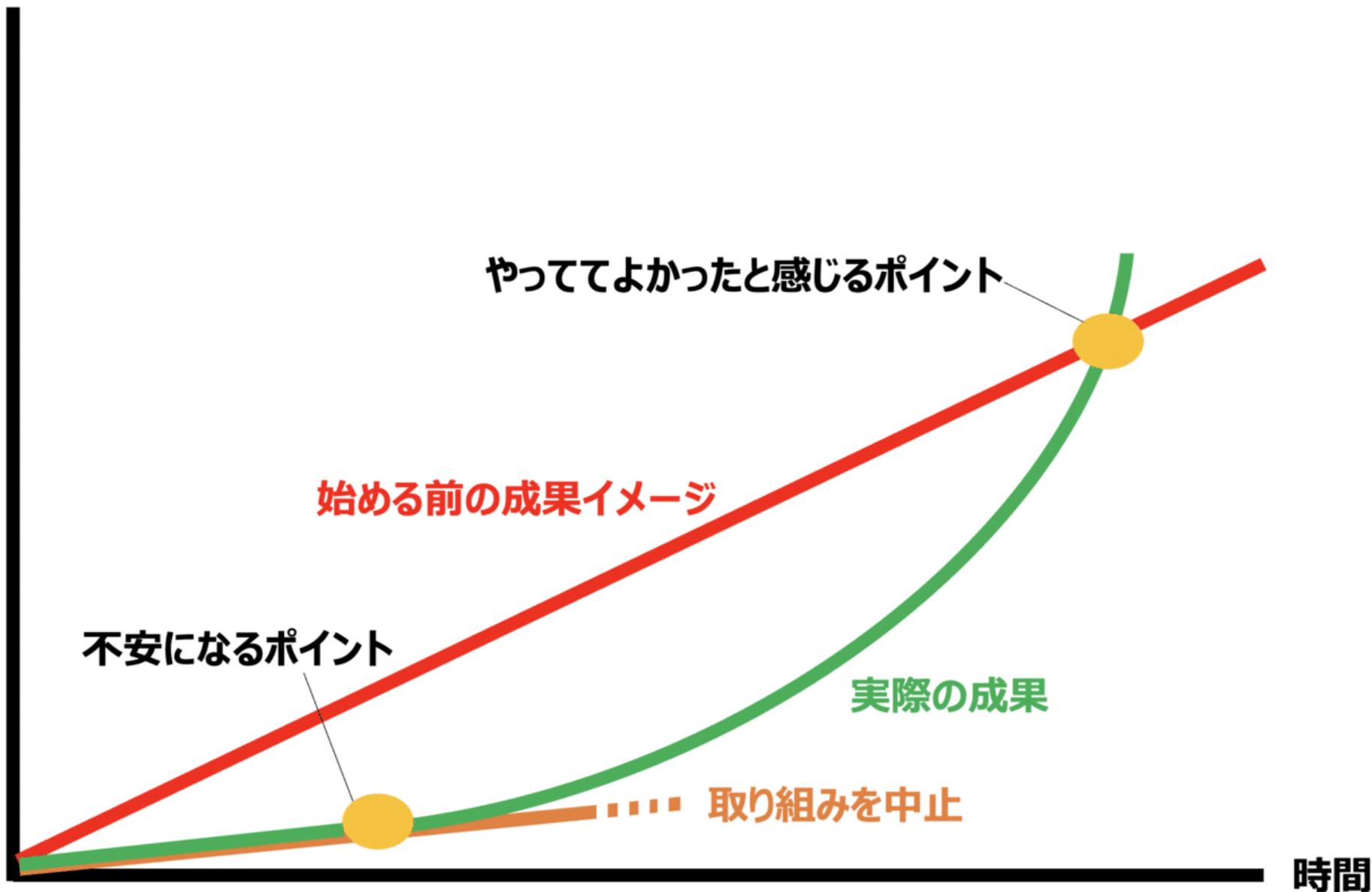
#### ポリシーのイメージ



ポリシーは店頭への掲示やSNS等への投稿で明示しましょう

※観光庁：ベジタリアン・ヴィーガン／ムスリム 旅行者おもてなしガイド

**結果はいつ出ますか**



**筋トレやダイエットと同じで  
明日から成果が出る話ではなく  
習慣化したときに結果が出ます**

# 今日お持ち帰り頂きたいこと

- ① 違いよりも共通点を抑えましょう
- ② 「予約があれば対応する」だと成果は難しい
- ③ 一人でも該当者がいたら団体をしっかりと獲得できる
- ④ 「ヴィーガン」はアレルギーも含めて多くの方に提供できるカード
- ⑤ ポリシーを作って「できること」をしっかりと伝えましょう

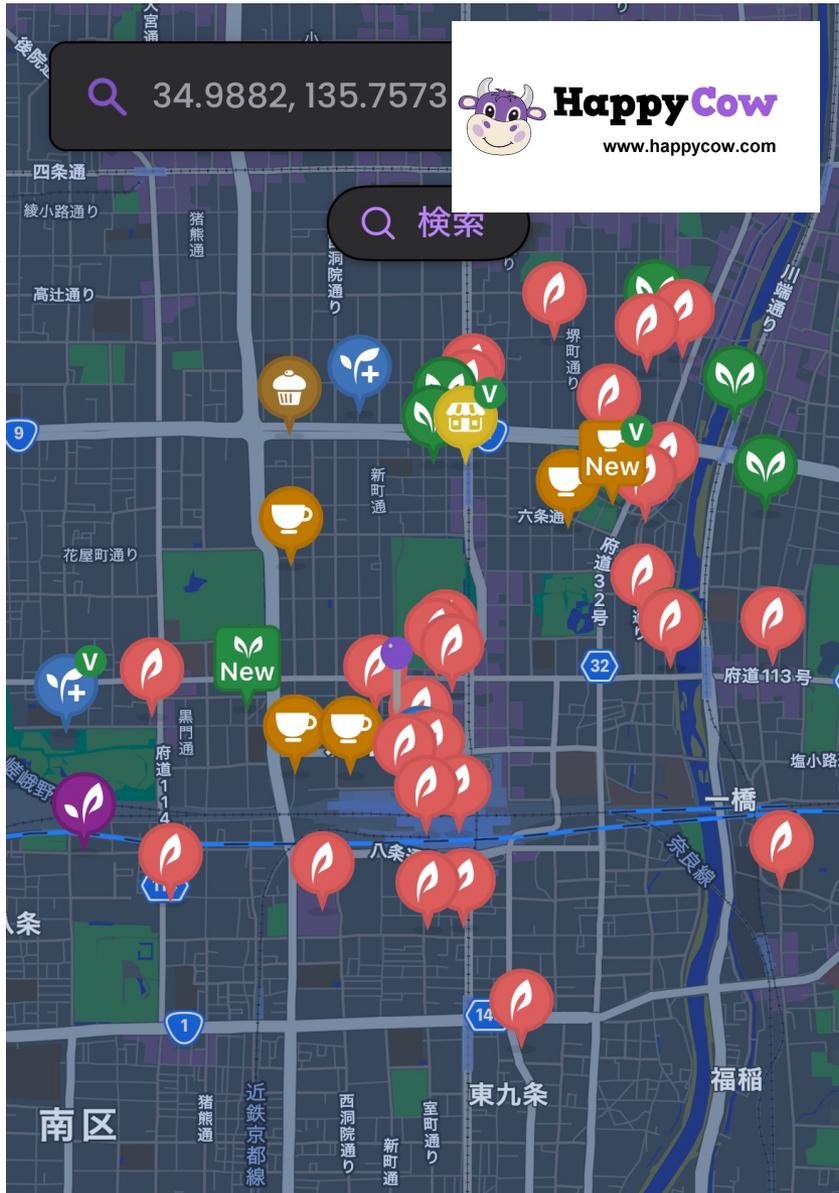
**まだまだ日本は食で稼げます**

**日本全国、食でお客様を呼べます**

# 通訳案内士の皆様へ

	ムスリム	ベジタリアン (欧米系)	オリエンタル ベジタリアン (中華系)	ベジタリアン (インド系)
<p><b>Can Eat</b> (妥協ライン) ※ここを案内されることが多い</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・インドカレー</li> <li>・ケバブ</li> <li>・精進料理</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・カフェ系</li> <li>・サラダ</li> <li>・インドカレー</li> <li>・精進料理</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・カフェ系</li> <li>・サラダ</li> <li>・精進料理</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・カフェ系</li> <li>・サラダ</li> <li>・精進料理</li> </ul>
<p><b>Want to Eat</b> (満足ライン)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・和食 (ラーメン、寿司、天ぷら等)</li> </ul> <p><b>+HALAL和牛</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・和食 (ラーメン、寿司、天ぷら等)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・和食 (ラーメン、寿司、天ぷら等)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>インドカレー (のケースが多い)</li> </ul>

集客メディア 早見表		Halal Gourmet Japan 	Happy Cow 	日本素食交流會 	Google Maps 	Trip Advisor 
イスラム教徒（ハラール）		◎	-	-	○	-
ベジタリアン	ヴィーガン	-	◎	-	○	○
	オリエンタルベジタリアン（素食）	-	◎	◎	○	-
	ラクトベジタリアン	-	◎	-	○	○
	オボベジタリアン	-	◎	-	○	○
	ラクトオボベジタリアン	-	◎	-	○	○



● = 完全ヴィーガン

● = ヴィーガンメニューあり

17:48 8月31日(火)

MATSURI

概要 最

この場所を更新する

サービス オプション

- ✓ 宅配
- ✓ イートイン

健康、安全

- ✓ 要マスク
- ✓ スタッフはマスク着用
- ✓ 要検温
- ✓ スタッフの検温あり

バリアフリー

- ✗ 車椅子対応のトイレ
- ✗ 車椅子対応の座席
- ✗ 車椅子対応の駐車場
- ✗ 車椅子対応の入り口

**サービス**

- ✓ ハラル食
- ✓ ベジタリアンメニュー

食事

- ✓ ランチ
- ✓ デザート
- ✓ ディナー

設備

- ✓ Wi-Fi
- ✓ 禁煙
- ✓ トイレありのお店
- ✓ 子供向き

雰囲気

- ✓ カジュアル
- ✓ 居心地が良い

プラン

- ✓ 予約可

お支払い

- ✓ クレジットカード

絞込み条件

 **Tripadvisor**

料理名

居酒屋 麺類 刺身 焼肉

さらに表示

旅行者の評価

●●●●● 以上 ●●●●○ 以上 ●●●○○ 以上

食材別のメニュー

ベジタリアン料理あり **ヴィーガン料理あり** グルテンフリー

ハラール（イスラム教徒食）

目的別

バー お子様連れ ロマンチック 団体可

さらに表示

エリア

銀座、東京日本橋 新宿 渋谷、原宿、恵比寿 赤坂、六本木

さらに表示

ミシュランガイド

条件をリセット

10,000件以上の検索結果を表示

ご清聴ありがとうございました。  
[info@food-diversity.co.jp](mailto:info@food-diversity.co.jp)

