

# ベジタリアン・ヴィーガン・ムスリム等 受入環境整備の基本的な考え方・対応方法



**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 千葉大学卒業後、世界一周
- 2007年 楽天株式会社入社
- 2014年 フードダイバーシティ株式会社設立
- 2017年 流通経済大学非常勤講師
- 2020年 菅(元)総理へ食の政策提言
- 2023年 G7の食事監修

# 目次

- ・フードダイバーシティに関する基礎情報
- ・事業者様はどんな壁に当たる？
- ・壁を乗り越える方法

# 目次

- ・フードダイバーシティに関する基礎情報
- ・事業者様はどんな壁に当たる？
- ・壁を乗り越える方法

# 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	鱈のない魚介類	アルコール調味料	五葷	乳製品	卵	はちみつ	グルテン(小麦等)
イスラム教徒 (ハラール)		×	屠畜次第で ○	屠畜次第で ○	○	△	×	○	○	○	○	○
ユダヤ教徒 (コーシャ)		×	屠畜次第で ○	屠畜次第で ○	○	×	○	○	○	○	○	○
ヒンズー教		△	×	△	△	△	○	△	△	△	△	○
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	×	×	×	×	×	○	○	○	○	△	○
	パスカトリアン	×	×	×	○	○	○	○	○	○	△	○
グルテンフリー		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×

←日本でも簡単に仕入れ可能  
 (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



名 称 こいくちしょうゆ（本醸造）  
 原材料名 大豆、小麦、食塩、アルコール  
 内 容 量 100ml  
 賞味期限 2018.01.01  
 保存方法 直射日光を避けて常温で保存  
 製 造 者 ○○醤油

**調味料は  
 こういった部分を  
 気をつけるだけ**

名 称 麦みそ  
 原材料名 大麦、大豆（遺伝子組換えで  
 ない）、食塩／アルコール  
 内 容 量 1kg  
 賞味期限 裏面の右側に記載  
 保存方法 開封前は直射日光を避け、  
 常温で保存

# こういったものはOK

名 称 / こいくちしょうゆ(本醸造)  
原材料名 / 大豆、小麦、食塩  
内 容 量 / 一、〇〇〇ミリリットル  
賞味期限 / 枠外下部に記載  
保存方法 / 直射日光を避けて保存して

下さい

簡易包装で、環境にも配

名 称	米みそ
原材料名	大豆(国内産)、 米(国内産)、食塩(国内産)
内 容 量	650g
賞味期限	枠外(下部)に記載
保存方法	枠外(内側)に記載
製 造 者	株式会社 越後一 新潟県長岡市滝谷町1340番地

名 称	米酢
原材料名	米
酸 度	4.5%
内 容 量	900ml
賞味期限	下部に記載
保存方法	直射日光を避けて保存
販 売 者	株式会社 ミツカン P 愛知県半田市中村町2-6

# 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

# 事例として

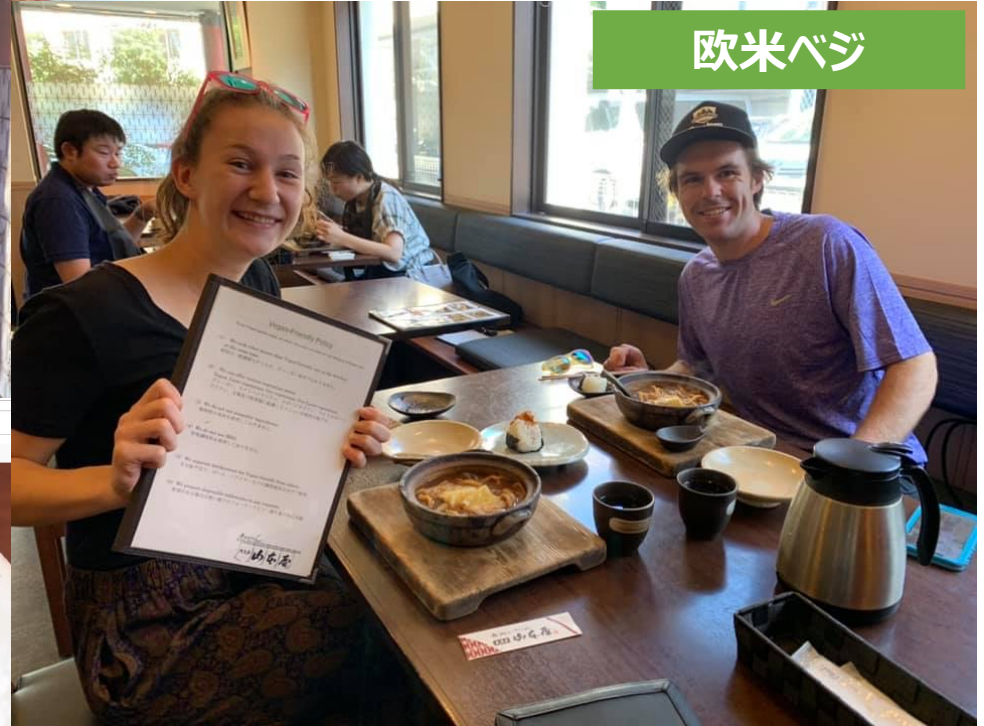


**名古屋：大久手山本屋**

# 日本人ベジ



# 欧米ベジ



# 台湾ベジ

検索



味増烏龍麵 - 1150日幣

名古屋の素食大發現！百年老字號的招牌味増烏龍麵！

863 回視聽 • 2019/09/01

👍 80 🗣️ 0 ➡️ 共有 📌 保存 ...



# 大久手山本屋さんの場合

	ムスリム（豚とお酒が✕）	ベジタリアン（肉と魚が✕）
うどん	アルコール無添加のためそのまま使用	動物性不使用のためそのまま使用
味噌	アルコール無添加のためそのまま使用	動物性不使用のためそのまま使用
魚だし	そのまま使用	キノコだしに変更
みりん	デーツシロップに変更	デーツシロップに変更
醤油	アルコール無添加のものを使用	アルコール無添加のものを使用
卵	そのまま使用	お客様に確認する
野菜系	そのまま使用	そのまま使用
鶏肉	ハラールチキンに変更	キノコに変更



# 目次

- ・フードダイバーシティに関する基礎情報
- ・事業者様はどんな壁に当たる？
- ・壁を乗り越える方法

# 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（特に料理人）

③「うちはもう出来ている」

- ・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

# 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（特に料理人）

③「うちはもう出来ている」

- ・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？

食材を専用トラックで運搬？

うちにはとても無理。。



**それ、10年以上前の話なので  
アップデートしましょう**

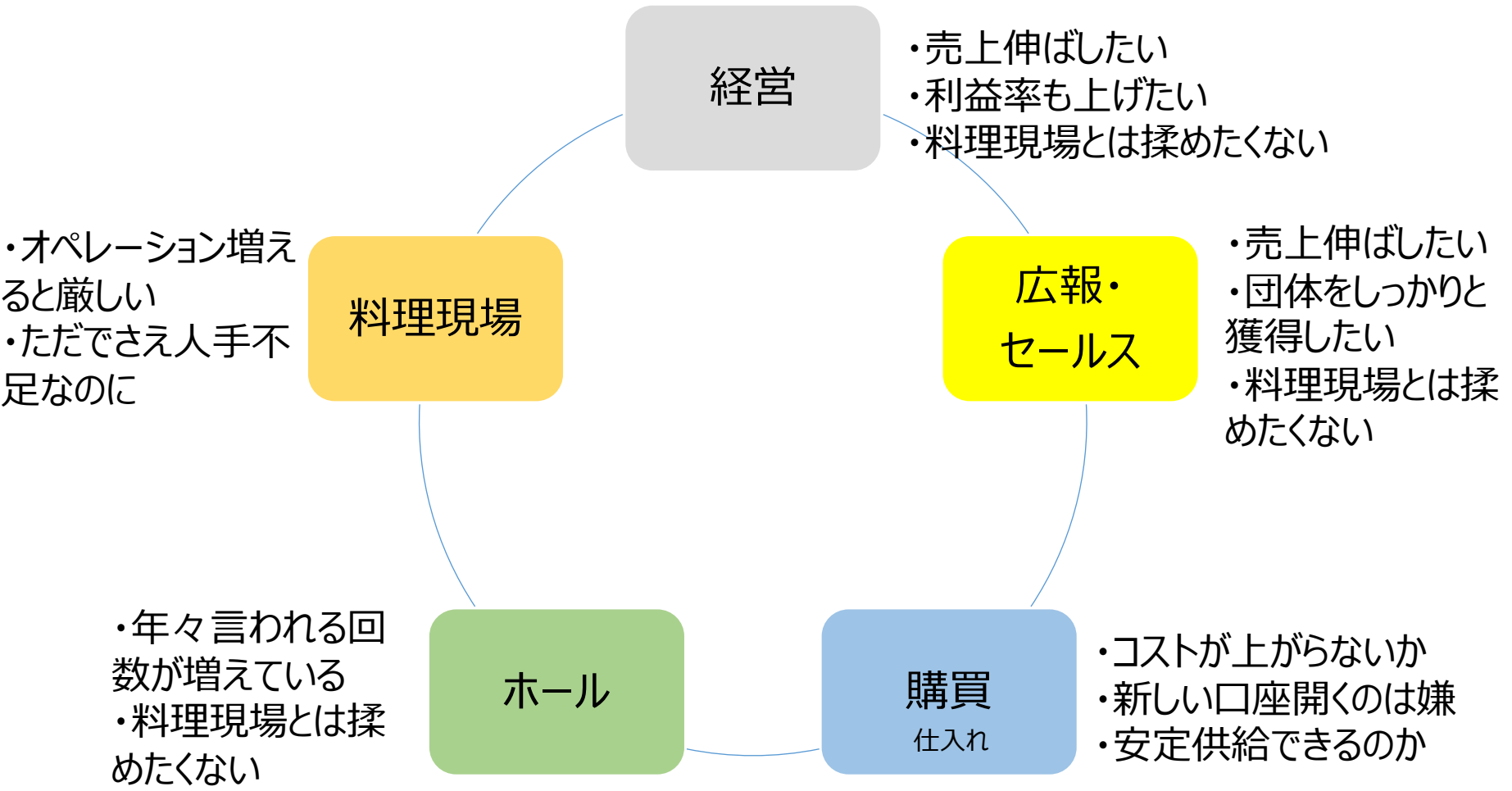
# 壁は3つ

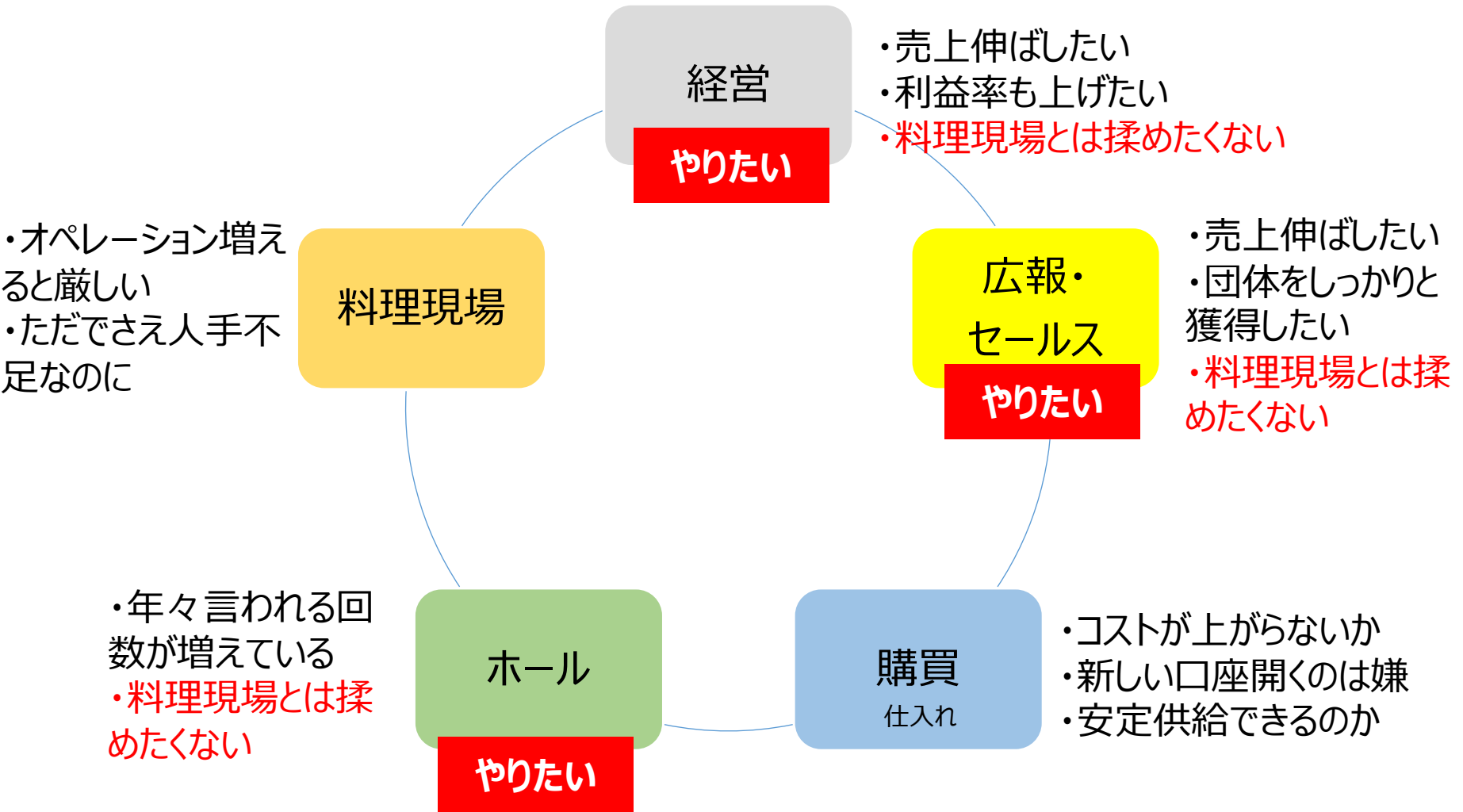
①過去にハードルの高いセミナーに参加した

②社内での調整が難しい（特に料理人）

③「うちはもう出来ている」

- ・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





**仕込みの方法が変わる。。**

**人手不足なのに。。**

**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。。**



**「やり方」があるので  
アップデートしましょう**

# 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（特に料理人）

③「うちはもう出来ている」

- ・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













Menu

ady ay?  
ly here



# 大豆ミート使うやつでしょ？





違う。。。そうじゃない。。。

# 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  
= やってない**

**(海外で裏メニュー頼めますか?)**

# お客様のニーズを アップデートしましょう

NO.	項目	以前の固定観念	現在の変化
1	生魚（刺身・寿司）	外国人は生魚が苦手	寿司の普及により、食べ慣れている人が大幅に増加
2	タコ・イカ	悪魔の魚？	地中海料理やたこ焼きの影響で一般化
3	海苔	黒くて、敬遠される	おにぎり・寿司の普及で、抵抗感は減少
4	発酵食品（味噌・醤油）	臭い・クセが強い	日本食の普及により、食べ慣れている人が大幅に増加
5	納豆	ほとんどの外国人が無理	まだ好みは分かれるが少しずつ「試したい日本食」に
6	内臓系（もつ・ホルモン）	気持ち悪い食材	もつ鍋、おいしい！
7	出汁文化（かつお）	魚臭くて苦手	UMAMIとして世界的に理解・評価
8	ベジタリアン・ヴィーガン	一部の特殊な人	環境・健康・宗教など多様な理由で一般化
9	中華圏の冷たい飲み物	冷たい飲み物は避ける	若年層・海外経験者は冷えたビールも普通
10	箸の使用	外国人は使えない	箸を使いたい・使える人が増えている

# 壁は3つ

①

情報をアップデート

②

やり方をアップデート

③

ニーズをアップデート

- ・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

- ・フードダイバーシティに関する基礎情報
- ・事業者様はどんな壁に当たる？
- ・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

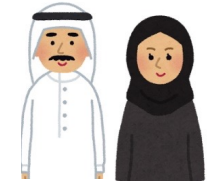
ペペロンチーノ



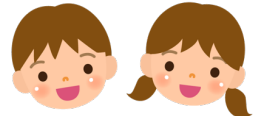
ベジタリアン  
ヴィーガン

麺  
にんにく  
オリーブオイル  
唐辛子  
野菜

キノコ



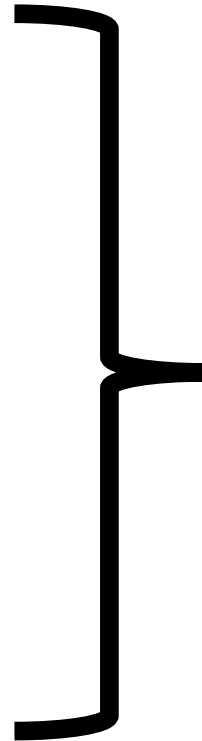
イスラム教徒



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



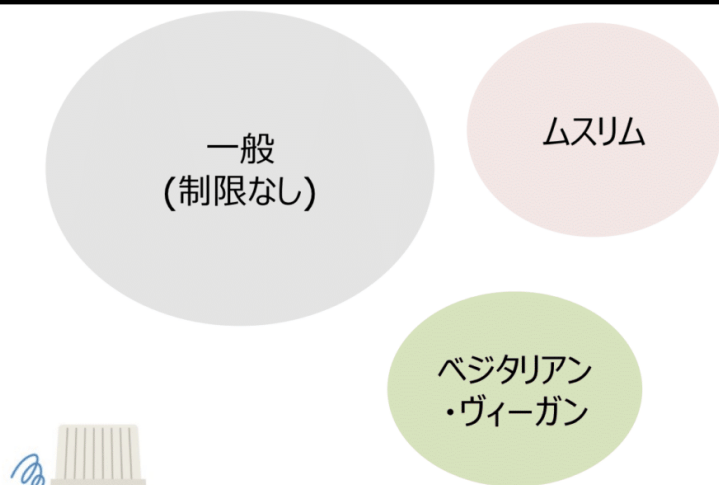
**全て一般厨房にあります！**

# 観光庁のガイドブックも「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

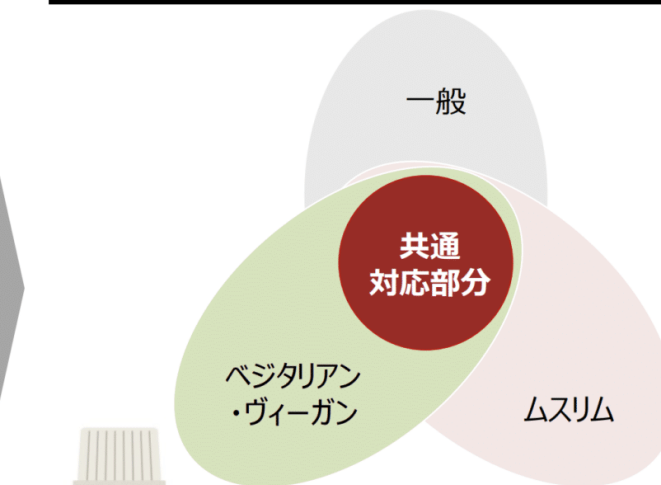
多様な食習慣を有する方々への対応を進める上で必要な考え方の変化

## 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！**

# 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）

# 料理人の方には

## ~~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、通ることが多いです。

# 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	・2人11ラ14
様	4	17:30~18:00	⑩	2名 ⑩ [Redacted]
様	2	20:30	[Redacted]	・みぞ 手羽先 ⑩ [Redacted]
様	<del>2名 OK 3名</del>	<del>11:30</del>	<del>エビ中ば ① テーブル ⑩</del>	<del>[Redacted]</del>
	2	12:30	<del>[Redacted]</del>	[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3名
- ・仏教2名



旅行会社

ちゃんと理解のある  
お店に送客したい。

A



よくわからない

B



言われたら  
できなくはない

C



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**

**市町村単位でも同様に**

**〇〇市に対応店がない**

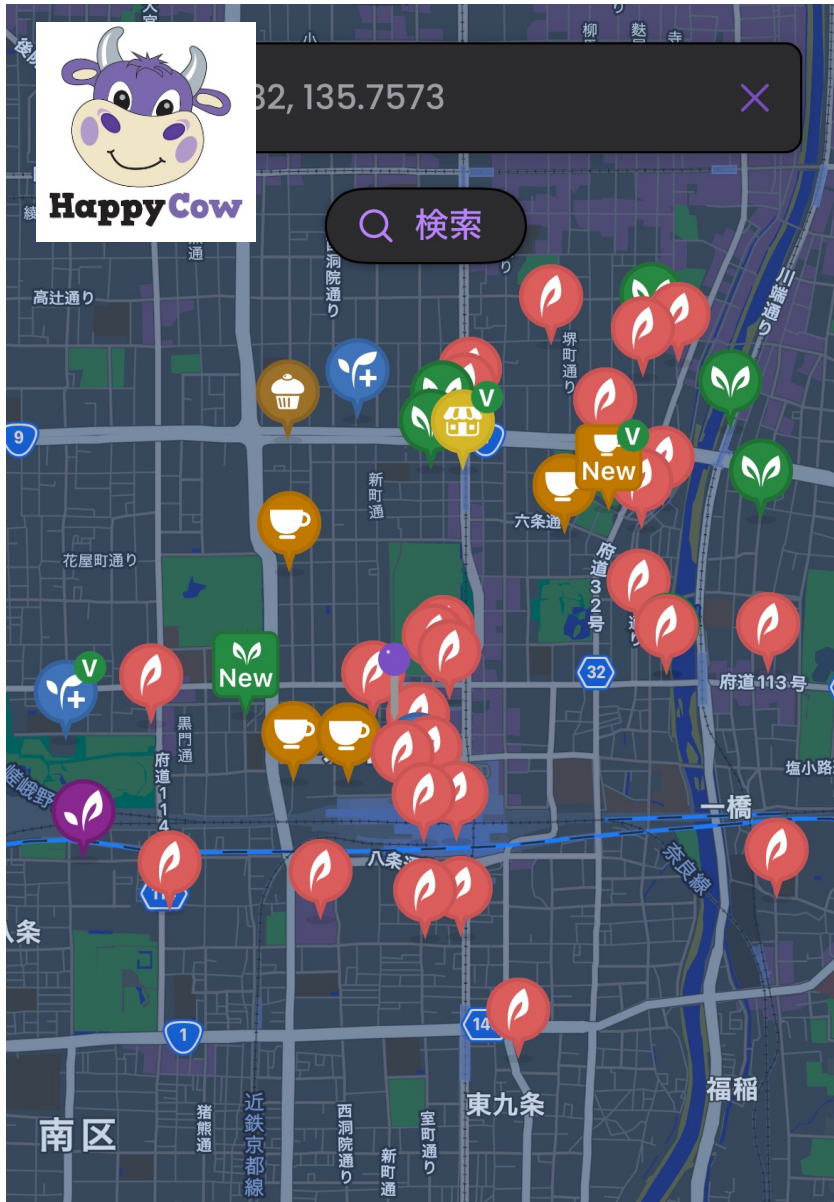


**東京に戻って食事を手配しよう**

ベジタリアン・ヴィーガンはグループに1人が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。



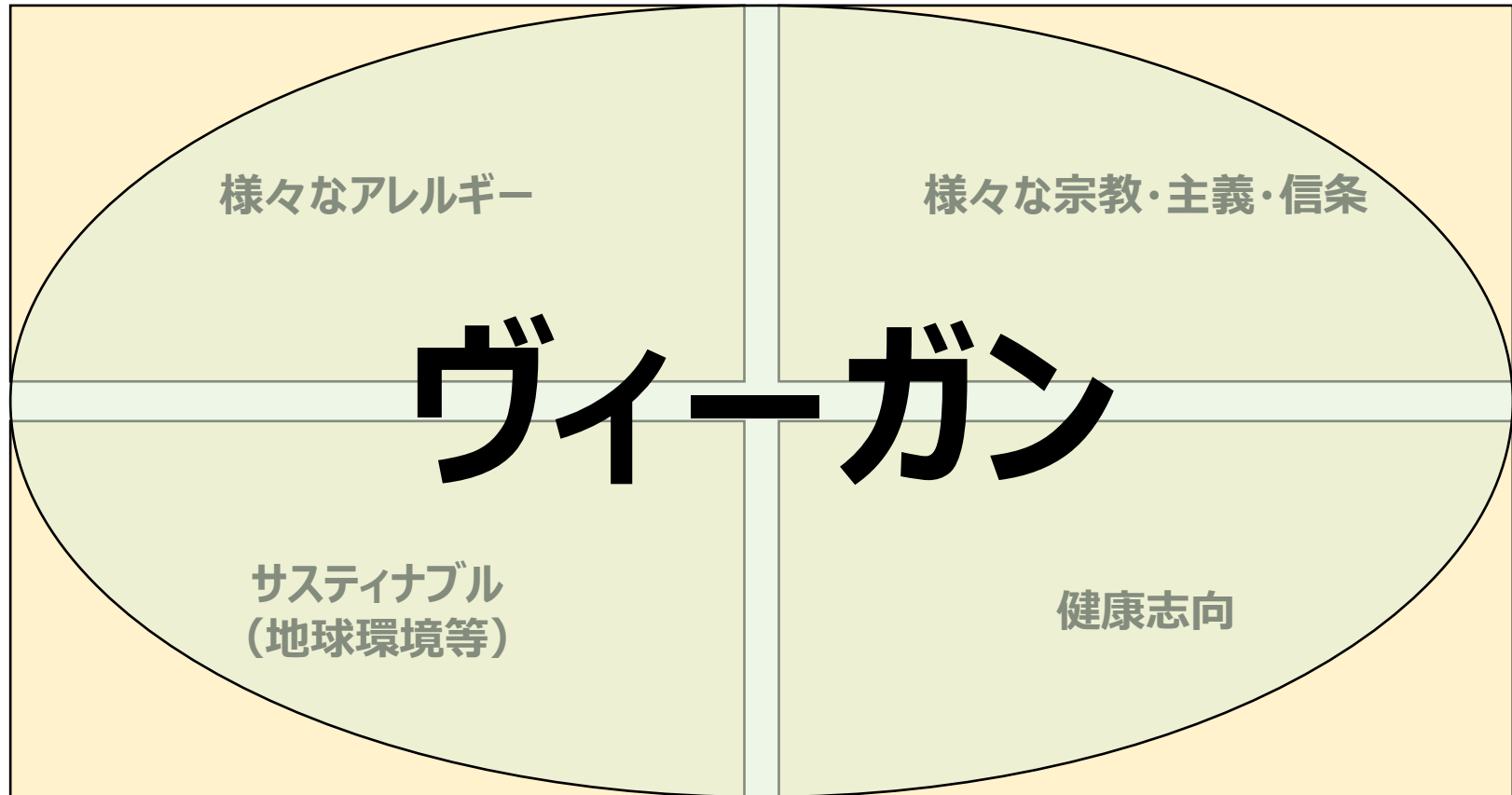


# Happy Cowを活用すると、わかりやすい

- = 完全ヴィーガン
- = 肉・魚なし
- = ヴィーガンメニューあり

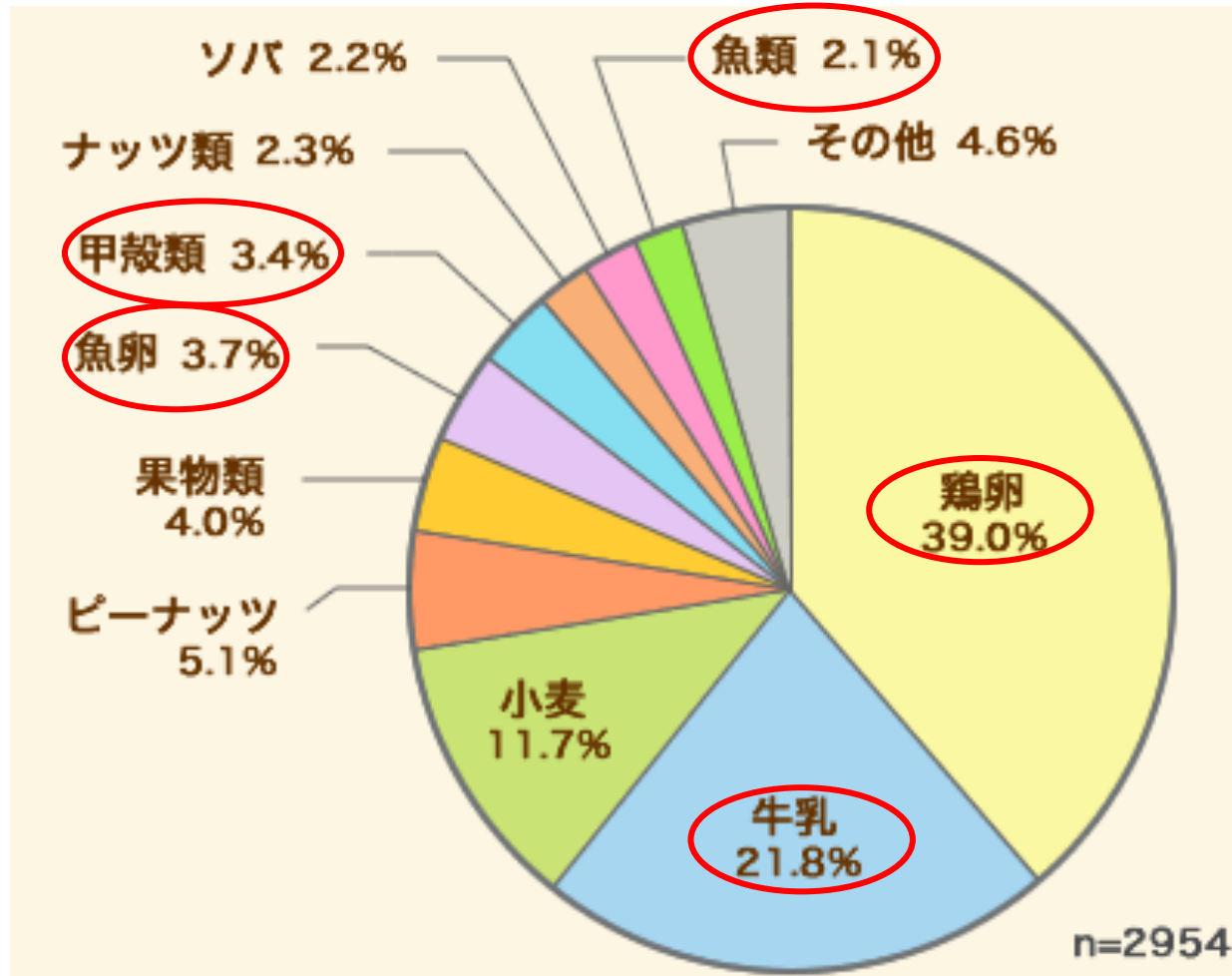
**どこから手をつけていいか分からない**

# 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**

**コーシャがない→ヴィーガンを探す**

**ヒンズー教だけど→ヴィーガンを探す**

**様々な宗教の、2番目の選択肢になります**



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 すい 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**

# 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	鱈のない魚介類	アルコール調味料	五辛	乳製品	卵	はちみつ	グルテン(小麦等)
イスラム教徒 (ハラール)	×	屠畜次第で ○	屠畜次第で ○	○	△	×	○	○	○	○	○
ユダヤ教徒 (コーシャ)	×	屠畜次第で ○	屠畜次第で ○	○	×	○	○	○	○	○	○
ヒンズー教	△	×	△	△	△	○	△	△	△	△	○
ベジタリアン	ヴィーガン	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○
	オリエンタルベジタリアン	×	×	×	×	×	×	△	△	△	○
	ラクトベジタリアン	×	×	×	×	○	○	○	×	△	○
	オボベジタリアン	×	×	×	×	○	○	×	○	△	○
	ラクトオボ	×	×	×	×	○	○	○	○	△	○
パスタリアン	×	×	×	○	○	○	○	○	○	△	○
グルテンフリー	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×

ヴィーガン  
でほぼカバー

# 日本 (違い)

<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>

# 違い



# 共通点



出典：三菱電機ビルソリューションズ

# 違い



# 共通点



# 違いを見ると、無理が出てくる

# 「手段の一つとして」

# 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

~~ヴィーガン対応しましょう！~~

ヴィーガン対応で仕込める部分は

できる限りやっておくと

**楽できます**

# 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。



◎甘口ポークカレーには甘みと辛さを  
調整しております。お好みの辛さには  
食べやすいとお氣をください。

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。

ajege  
ココイチ  
ベジソース



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。

選ぶ!!  
ライスの量を

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

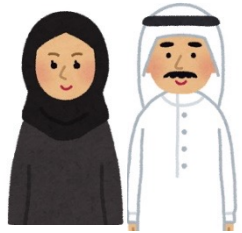
ビーフソース  
ハッシュドビーフソースの  
場合は68円増

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

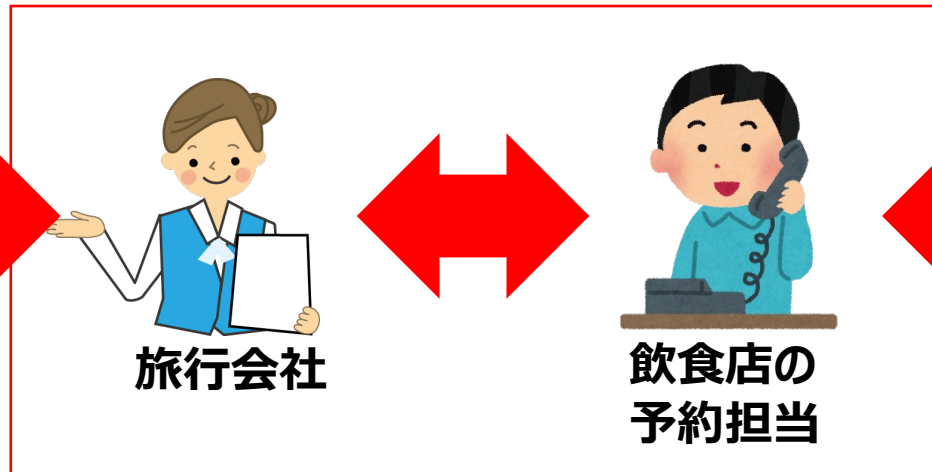
700g以上も100g増につき110円増

**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



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

# グルテンフリーのポリシーを決める

## ※下記は事例です

### (1) グルテンフリーメニューの基準

当店のグルテンフリーメニューは、小麦・大麦・ライ麦・グルテンフリーでないオート麦を含まない食材を使用しています。また、調味料に関してはメーカー公表の成分表示を確認し、不使用である旨を確認して使用しています。

### (2) 厨房について

当店では、グルテンを含む食品と同じ厨房で調理を行っていますが、可能な限り別のスペースでの調理を心がけています。

### (3) 調理器具について

調理器具は一般の調理用のものと同じものを使用していますが、使用前には洗浄を徹底しております。

### (4) 揚げ油について

グルテンを含む食品と同じ揚げ油を使用しています。3日前までにご予約いただければ、専用の揚げ油での調理が可能です。

### (5) お客様へのお願い

当店ではできる限りの対応を行っておりますが、完全なグルテン除去を保証できる環境ではありません。お客様ご自身の体調や主治医とのご相談の上、お客様にて最終的なご判断をなされますようお願い申し上げます。

# 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

# 通訳案内士の方向け早見表

# 対応方針目安

来訪者の発言・キーワード	厳しさの目安	対応の考え方	スタッフの注意点
ハラール ヴィーガン グルテンフリー	厳格な可能性あり	専門サイトを基本に案内	どこまでOK？ などは基本聞かない
肉全般 豚肉 牛肉 魚 甲殻類 etc	自分で判断したい	お店のメニュー単位で 対応可能な場合が多い	コンタミの話などは こちらからする必要はない
乳、卵、小麦、えび かに、そば、くるみ etc	アレルギー系、個人差あり	安全面を最優先で対応	断言NG 必ず事実説明＋本人判断
納豆 生魚 梅干し etc	好き嫌い系	避けるだけでOK	特になし

# 対応店舗情報

ジャンル	価格	時間	案内するお店
和食	高い	ランチ	
		ディナー	
	適切	ランチ	
		ディナー	
	安い	ランチ	CoCo壱
		ディナー	CoCo壱
洋食	高い	ランチ	
		ディナー	
	適切	ランチ	
		ディナー	
	安い	ランチ	モスバーガー※五葎フリー
		ディナー	モスバーガー※五葎フリー
軽食	高い	ランチ	
		ディナー	
	適切	ランチ	
		ディナー	
	安い	ランチ	スターバックス
		ディナー	スターバックス

# 目次

- フードダイバーシティに関する基礎情報
- 事業者様はどんな壁に当たる？
- 壁を乗り越える方法

# 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 **「言われたらやる」「予約があればやる」だと、成果は出ない**
- 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  
(逆にやっていないと、団体をまるっと逃す)**
- ④ **「ヴィーガン」は様々な宗教、主義、アレルギー等も含めて、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**

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)

