

# ハラール調理講習会(1日コース)のご案内

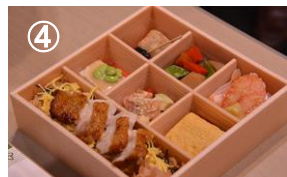
## インバウンドで急増するムスリム観光客をおもてなし する為に正しいハラールの知識を習得しませんか？

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)。

只今受付中!

- ・日時:平成29年4月17日(月)(10:00~15:00) 9:30受付開始
- ・場所:アルカディア市ヶ谷 学士会館 5F大雪の間
- ・定員:先着80名、受講料(1日コース):22,000円[税込]



①日本ハラール協会 松井副理事長によるハラールの基礎講座 ②③大阪府日本調理技能士会 室田会長による調理実演  
④ハラール日本料理の調理例(松花堂風に) ⑤ハラール認証商品として入手可能な調味料等の紹介

### 【特徴】

- ・料理人を対象とした認定制度としては、国内唯一。
- ・全国日本調理技能士会連合会の調理師指導の一環としてハラール教育に本格的に取り組む。
- ・マレーシア政府のハラール認証機関JAKIMによる承認を受けた、日本国内では2つしかない認証団体NPO法人日本ハラール協会の選任講師によるハラール知識の講義を提供。

### 【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



受講申し込み、お問合せは日本料理国際化協会 まで。

[e-mail] [info@japancouisine.org](mailto:info@japancouisine.org)

[電話] 06-6241-3299

[WEB] <http://www.japancouisine.org>

[主催] 一般社団法人全国日本調理技能士会連合会 [講習] 大阪府日本調理技能士会  
[監修] NPO法人 日本ハラール協会 [事務局] 日本料理国際化協会